

## 热干面加盟店 武汉热干面 湖北汉马哥牛骨面

产品名称	热干面加盟店 武汉热干面 湖北汉马哥牛骨面
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

### 产品详情

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，热干面加盟店，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！牛肉面的辅料也是调汤的一个重要组成部分。辅料萝卜片的做法:绿萝卜均按日需量购进，以免糠心。做法是先将萝卜洗净，去其毛根和头尾，切成长形或扇形的片，放入开水锅里焯一下，加盟热干面，然后捞入冷水浸漂，再入牛肉汤里煮，这样可以去其异味，吃起来软硬适口。清汤牛肉面要达到色、香、味、形方面俱佳，一碗成功的牛肉面应该是一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮）。汉马哥牛肉面有严格的质量要求，用他的话说，就是“汤清亮，肉酥香，面韧长”。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！牛肉面又有着另一故事，牛肉面又称“和气面”。话说西周时，殷纣王妒忌周文王姬昌功绩，将他囚禁在羑里的城堡。后来周文王回到家乡，乡亲见他因受苦而变得消瘦，都带来大量食物予之补身。周文王为答谢大家对他的爱护，便亲自做面、并以大家带来的食物煮面招呼。当面吃完，大家将剩下的汤倒回，再滔面。这种只吃面、不喝汤的吃法被称为“和气面”。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！

牛腩：切成丁、块、或条状，热干面加盟，尺寸按个人嘴的1/3 - 1/4为宜。切后放入盘中用冷水冲洗2遍，再放水浸泡。白萝卜：冲洗干净、切成块状，武汉热干面，大小同上也可略大。注意不要削萝卜皮。八角、香叶、桂皮：冲一下，放入小碗。葱、姜、蒜：剥皮、洗净放入小碗。注意姜也不要削皮。香葱打成结，可避免炖的时候散开。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

热干面加盟店-武汉热干面-湖北汉马哥牛骨面(查看)由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。热干面加盟店-武汉热干面-湖北汉马哥牛骨面(查看)是湖北品汇祥餐饮管理有限公司(www.hmg917.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:刘经理。