

牛腩面 汉马哥牛骨面 红烧牛腩面

产品名称	牛腩面 汉马哥牛骨面 红烧牛腩面
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，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！新鲜切面不宜存放时间过长，以免营养成分受损。买来的切面有时碱味很重，加碱是为了去除发面团的酸味，适当使用可为食品带来极佳的色、香、味、形，以增进人们的食欲。因此，在面条快煮好的时候，加入几滴醋，可以使面条碱味全消，面条的颜色也会由黄变白。

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！回锅面片【材料】：瘦猪肉，小白菜，牛腩面，西葫芦，油豆腐，土豆，绿豆芽，西红柿，面粉。【配料】：盐，鸡精，生抽，辣椒面，花椒面，味精，油，生姜少许，蒜蓉少许，食醋。【做法】：1、瘦猪肉切小片，过油炒熟，待用。2、小白菜切段，西葫芦、土豆切小片，牛腩面加盟，油豆腐切小块，西红柿切小瓣待用。3、面粉加水，和成面团，用擀面杖摊开，用刀划成3-4厘米宽1厘米厚的条，待用。4、搭油锅，待油熟后把生姜、蒜蓉、辣椒面倒入炒香，放肉片煸炒，加入西葫芦片，番茄牛腩面，土豆片，油豆腐块，小白菜段，绿豆芽翻炒，加入盐，鸡精，生抽，花椒面，味精，水少许继续翻炒。待烩菜5-6成熟后加西红柿瓣，翻炒至熟。5、换汤锅，倒入水，煮至沸腾，将切好备用的面条一一揪成3厘米见方的薄片入锅……待面熟后用漏勺打出，倒入烩菜锅中。6、重新搭菜锅，把面片和烩菜翻炒均用，淋食醋装盘。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！先前曾提过的“冷淘”，原由当今中国唯一女皇帝——武则天所创。据说武媚娘年轻时天姿国色，十四岁已被选入宫当才人。因要与青梅竹马的爱人常剑峰分开，临进宫前他俩到一面店吃面。有见当日天气炎热，媚娘灵机一动，与老板研制出柔软可口的“冷淘”。巧遇当天是媚娘生日，红烧牛腩面，为了怀念当年情境，致以后每逢武则天寿辰之日心命御厨烹煮冷淘，直到寿终正寝此习都并未曾改变。牛腩面-汉马哥牛骨面-红烧牛腩面由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，品汇祥一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。