

牛腩面 品汇祥汉马哥牛骨面 西红柿牛腩面

产品名称	牛腩面 品汇祥汉马哥牛骨面 西红柿牛腩面
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！寿辰时吃的面线亦会称为“寿面”。面线以福州最1出名，有多种叫法：结婚时送予女方的会叫“喜面”；孕妇产期吃的称“福面”；以面线相赠亲友的则是“太平面”；老弱及病者吃的，属健康食品的，面线会被称为“健康面”。民间有传面线乃九天玄女为母亲王母娘娘祝寿而费煞思量所准备之贺礼。因而做面线的人家中都会供奉九天玄女的神像。福州面线的品种繁多，有鸡蛋面线、龙须面线、银丝面线等。

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！制作步骤1.先把牛肉及骨头用清水洗净，西红柿牛腩面，然后在水里浸泡四小时（血水留下另用）拉面，将牛肉及骨头下入温水锅，等即将要开时撇去浮沫，番茄牛腩面，加入盐4两，草果5钱，姜皮5钱及花椒2钱用纱布包成调料包清水淘洗去尘后，也放入锅里，小火炖五小时即熟，捞出稍凉后切成1厘米见方的丁。2.牛肝切小块放入另一锅里煮熟后澄清备用。桂籽、花椒、草果、姜皮温火炒烘干碾成粉末，萝卜洗净切成片煮牛肉面熟。蒜苗、葱花切末、香菜切小节待用。3.将肉汤撇去浮油，把泡肉的血水倒入煮开的肉汤锅里，待开后撇沫澄清，加入各种调料粉，再将清澄的牛肝汤倒入水少许，烧开除沫，再加入盐、胡椒粉、味精、熟萝卜片和撇出的浮油。4.面粉30斤加水18斤擀成面索，再揉和均匀，用灰水7两（如果灰水浓则少加，灰水淡则多加）搅和揉匀。案子上擦抹清油，将面搓成条，揪为重五两的条，上面盖上湿条布，然后根据每个人善食的爱好，分别拉成大宽、韭叶、二细、芥麦棱（三角条）一窝丝等形状的面条下锅，面熟后捞入碗内，牛腩面做法，将牛肉汤、萝卜、肉丁、浮油适量，浇在面条上即成。并以每个人的口味加上适量的香菜、蒜苗、葱花及辣子油。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！“北方面条，南方米饭”这句话概括了古代中国的地方主食的特色。由于古代中国食品卫生条件较差，牛腩面，相对于其他食品而言，经过煮沸的面条最为洁净，可以极大地减少肠胃疾病的发生，因此面条成为中国最常见的食品之一。由于制条、调味、粗细的不同，从而使中国各地出现了数以千计的面条品种，遍各地。牛腩面-品汇祥汉马哥牛

骨面-西红柿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）是湖北武汉,宾馆、餐饮的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在品汇祥领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创品汇祥更加美好的未来。