

黄石早餐店 品汇祥汉马哥牛骨面 附近早点店

产品名称	黄石早餐店 品汇祥汉马哥牛骨面 附近早点店
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！牛肉粉以味道辣爽劲道，香滑不油，风靡大江南北。牛肉粉中的牛肉，是通过数十种香料进行煨制和炒制而成，味道清香怡人，入口香嫩，香入肺腑，附近早点店，令人胃口大开。而喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，采用文火熬制出来的牛肉粉的汤底，厚重绵长，令人回味无穷。牛肉粉可以当做早餐、午餐、晚餐、甚至是休闲小吃来食用，是种非常受欢迎的小吃美食。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！

肥肠面做法：

1、手擀面和肥肠2、将泡椒和泡姜切块备用，干辣椒和花椒也备好，香菜蒜苗切碎3、肥肠(熟的)切块备用4、油锅烧热，先把泡椒、泡姜、干辣椒、花椒一起放入锅里煸炒5、煸炒出味后放肥肠翻炒一会6、翻炒肥肠变得稍干时，加入高汤7、大火将汤烧开，再转中火煮上十分钟，煮好后，将汤盛出备用8、锅里烧水煮面9、面煮好后，捞到碗里10、将煮肥肠的汤倒进碗里，洒上少许的蒜苗和香菜段，早点店，放点辣椒油即可。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，特色早点店，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！抚州是江西的一个地名，当地人喜欢食辣椒，更喜欢食这个抚州牛肉粉。这粉，其实就是加了牛肉的粉，只是煮时有讲究：将牛肉洗净切成大块入锅煮至半生捞起，用净锅加水、糖色、香料

烧牛肉粉开放入一半牛肉煮至熟透，黄石早餐店，捞出、切成5厘米长、3厘米宽的薄片；另一半牛肉切成见方小丁用小火炖，泡的酸莲白切成长块状，茼蒿切成节待用；米粉放入开水锅中烫透，捞入面碗内，再将切好的牛肉片和炖熟的牛肉丁、酸莲白、茼蒿放于粉上，舀入原汁汤、混合油、味精、花椒粉、胡椒即成色、香、味俱全的一道地道贵州美食。黄石早餐店-品汇祥汉马哥牛骨面-附近早点店由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。“餐饮管理,餐饮策划及咨询,企业形象策划,市场营销策划”就选湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com），公司位于：武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米，多年来，品汇祥坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。品汇祥期待成为您的长期合作伙伴！