

牛肉面馆加盟 牛肉面 湖北品汇祥

产品名称	牛肉面馆加盟 牛肉面 湖北品汇祥
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！牛肉面，是一道常见的面食，也是中国的传统名食。它具有“一清、二白、三绿、四红、五黄”的特征，且色香味美，牛肉面加盟费，誉满全国。品汇祥牛肉面，具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点。

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！要数特色的中华面，首推伊府面，简称“伊面”，既可以汤煮，亦可作干炒，由清乾隆进士伊秉绶家厨所创。伊府面中国南北两方皆有制作，尤以闽、赣最出色。伊府面之特色在于它不用水和面，牛肉面馆加盟，改用鸡蛋液；经沸水煮后用冷水冲凉、烘干，再用油炸，令其变半成品。因制法独特，可适合不同煮法，所以伊府面确是面中上品及筵席上的特面点。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！肠旺面【材料】：鸡蛋面90克，猪大肠50克，五花肉250克，血旺25克，绿豆芽15克，白铁豆腐250克。三合油、糍粑辣椒、腐乳、味精、甜酒酿、胡椒粉、蒜泥、姜末、葱花、高汤等适量。【做法】：1.煮。猪肠洗净去异味，煮至半熟捞出切成块加香料煮。2.五花肉煮熟切成小丁，入锅加盐炒出油后，滗去油放入甜酒酿，加盟牛肉面，烹点醋，炸成脆哨。3.豆腐切成小丁用盐水泡一下捞出滤干，用油炸成泡哨捞出；4.油锅中再加入脆哨油、肠子油、糍粑辣椒，炒出香味，加入姜末、蒜泥、豆腐乳加水煮开，滗出红油待用。5.鸡蛋面与豆芽放入开水锅中约煮1分钟，牛肉面，捞入面碗中放上肠子、脆哨、豆腐泡哨，用漏勺装入血旺片在锅中氽一下，放在面条上，舀入高汤、红油、味精、葱花即可。牛肉面馆加盟-牛肉面-湖北品汇祥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）位于武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前品汇祥在宾馆、餐饮中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。品汇祥取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。品汇祥全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。