

# 荆门牛肉面 品汇祥餐饮 学做牛肉面

产品名称	荆门牛肉面 品汇祥餐饮 学做牛肉面
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

在寒冷的冬日炖牛肉面，来到一碗热牛肉面，好吃，饱满的重量，一碗肚子，身体温暖?需要材料 - 牛肉500克白萝卜600克面条200克蔬菜2八角3肉1桂1块生姜15克大蒜1酱油2汤匙酱油1茶匙料酒1汤匙蚝油1汤匙冰糖20克盐一小步 - 材料准备牛蒡切成小块，冷水锅，溺水和去除生姜切片大蒜，八角肉1桂，漂洗1白萝卜，去皮切成大块，倒入少许油倒入锅中，翻炒至炒，学做牛肉面，加入生姜，大蒜，八角，肉1桂，翻炒，然后倒入酱油，荆门牛肉面，老抽，料酒，蚝油翻炒，倒入热水中，没有配料应转入砂锅，加冰糖，高火煮沸，炖1.5小时，然后加白萝卜一点盐，继续stewin g直至炖白萝卜可以轻轻腐烂，面条可以在平底锅中煮熟并放入碗中。加入炖牛腩和炖蔬菜，然后加入一些肉汤。

牛肉面馆里有三种肉类煮熟：白煮：马有布。基本上不要放调味料，保持肉的味道（气味）。在盐水中煮沸：马子路等。没有过多的调味料，盐的味道，直接吃非常咸，你需要浸泡在蘸酸辣油的汤中，以显示美味。香料烹饪：占国家的比例。显然，你可以感受到胡椒和草的味道。可直接食用或浸泡在汤中。我穆勒一块肉，就是一两个50克，我想说餐馆喜欢吃。我相信每个人都会说“必须难以抗拒”?( )/?啦啦啦。香辣牛肉面有几个优点。脂肪必须是吟唱，有辛辣，香气扑鼻，面条饱满，辣椒开胃，肉松，口满足。真诚?

牛肉400g白胡椒一点鸡精一点蒜蒜蒜一刀切400g胡萝卜半香菜一块冰糖5煮牛八角一牛肉香叶三片煮牛肉材料盐10g煮牛草两个煮牛肉孜然10g煮牛肉材料生姜两片煮牛肉材料葱花两段煮牛肉材料做法步骤1，刀切面准备2，香菜洗3，牛肉水两小时去除血液，如何做牛肉面，取一个干净的汤锅加半锅水加入牛肉和煮牛肉，煮1.5小时。4.煮牛肉并将其取出。用5，切面条，煮冷水。用6，大蒜，切成小块，蒜片，香菜和胡萝卜片。打开火，在锅中加少许油，牛肉面加盟电话，下去蒜和蒜炒香，加入两碗煮牛肉汤，煮沸，加入少许鸡精，白胡椒粉调味8，取适量煮熟的面条放入碗底9，牛肉胡萝卜香菜代码好10，倒在煮熟的汤上可以11，味道很好

荆门牛肉面-品汇祥餐饮-学做牛肉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)是从事“餐饮管理,餐饮策划及咨询,企业形象策划,市场营销策划”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:刘经理。