

热干面加盟 品汇祥 武汉热干面

产品名称	热干面加盟 品汇祥 武汉热干面
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！完成上面的工作后，把萝卜装到沙锅，放沙锅2/3的水，开始大火煮。将盛牛腩盘中的水倒净，把八角、香叶、桂皮、姜、蒜码放到牛腩上，晾至到沙锅烧开。沙锅烧开后，把盖子拿走继续大火煮萝卜。这时把炒菜锅拿来，倒点色拉油，油烧至7成熟时放入牛腩及配料，翻炒。注意不要翻炒过勤，大冬天的老是翻来翻去牛腩不容易吸热。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，怎么做热干面，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，热干面加盟，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，武汉热干面，洒上少许的蒜苗和香菜段，放点辣椒油即可。欢迎各位加入品汇祥餐饮，热干面加盟电话，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！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。热干面加盟-品汇祥(在线咨询)-武汉热干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。