

咸宁牛肉面 品汇祥汉马哥牛骨面 加盟牛肉面

产品名称	咸宁牛肉面 品汇祥汉马哥牛骨面 加盟牛肉面
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

传统的牛肉面有香菜，葱末和辣椒油。他们的拉面只有一个基地。我问老板，这是他们精心准备的辣酱，用豆瓣和红辣椒打碎，味道有点甜，应该是冰糖。在面条之前，将一小块猪油倒入一个空碗中，挖一勺辣酱，然后将面条放入碗中。面条是从一些热汤水中浸出的，与辣酱混合后，它不厚，不适合。一碗满干面条和一碗汤。大锅旁边有一个稍小的汤锅，咸宁牛肉面，里面放着牛骨和一块牛肉。这是一项业务，注重节省成本。只需一块牛骨和一小块肉，就可以烹制当天所需的一天。汤。汤不是白色的，它是常见的一种清澈的水色，牛肉面加盟店，含有一些盐和咖喱粉，还有几片煮熟的牛肉，切成薄片，放入牛肉片，欧芹和油汤中。在上面。吃一口干拉面，喝一口牛肉汤，或者把一块牛肉放进嘴里。面部，酱汁和肉都钻入腔内。早上上课前是一种很好的享受。

Hanmage牛肉面做法步骤1，油菜去根洗2，牛肉切大块，洋葱切葱3，倒入锅中加油，加入葱花，加水，倒入适量酱油加入牛肉后5，加水到面条，煮沸，牛肉面加盟，放入油菜籽，继续煮，直到面条煮熟，加入盐和调味。6.加入碗中，将欧芹和大葱加入水中。加入牛肉，使汤充满牛肉。用油来选择清淡的玉米油或色拉油，以避免牛肉的味道覆盖牛肉的味道。心情故事也可以在家里制作美味的牛肉面。

用牛1莠子80g油10g酱油10ml料酒10ml适量生姜2片大蒜三瓣盐一茶匙碱（干重）100克葱2水500ml做法步骤1，番茄顶部切成热水后剥去热水切片。
2，牛莠洗净切成可口大小，加盟牛肉面，冷水锅，加洋葱结，生姜切片煮熟。
3，将热油放入锅中，加入蒜瓣，加入番茄片炒熟，再加入煮熟的牛腩。
4.加入酱油和料酒混合汁。最后，将500毫升的水倒入番茄牛肉汤中。加一茶匙盐。5.煮面条。
6.将煮熟的面条放入碗中，倒入浓稠的番茄牛肉汤。

咸宁牛肉面-品汇祥汉马哥牛骨面-加盟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）为客户提供“餐饮管理,餐饮策划及咨询,企业形象策划,市场营销策划”

等业务，公司拥有“品汇祥,汉马哥牛骨面”等品牌。专注于宾馆、餐饮等行业，在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。