

湖北牛肉面 品汇祥汉马哥牛骨面 加盟牛肉面

产品名称	湖北牛肉面 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

承味浓香番茄牛肉面

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，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。

一个人的午餐也可以是雅致的——红烧牛肉面细节步骤1.主要原料。2.各种配菜。

3.切成1厘米大小的牛腩肉，冲洗几次，沥干水分，加入料酒，生姜和青葱约半小时。

4.将水煮沸，放入腌制的牛肉中煮两分钟。拆下并排干。

5.在炒锅中加入少许油，加入茴香炒熟后再炒，然后将猪肉炒熟。6.加水，量稍多，加入适量的酱油。

7.加入适量的酱油，用小火煮沸，煮约1小时半，直到牛肉变软，腐烂。

8.将土豆和胡萝卜去皮，切成牛肉大小。

9.将牛肉煮沸后，加入土豆和胡萝卜，加入1盐，继续煮约8-10分钟，关火。

10.将水倒入另一个锅中，煮沸水，然后在面条和蔬菜中煮。11.将面条和蔬菜放入碗中。

12.倒入烤牛肉和土豆汤和肉汤，加入切碎的欧芹开始！

牛肉牛肉杂牛1000g，加盐25g，味精5g，干粒3g，牛肉面馆加盟，胡椒粉2g，鲜粉1g，鲜味1g，浓缩牛肉膏5g，锁水王5g黑布粉5克，料酒5克，15克洋葱和生姜，腌制超过24小时。以2000克汤为例：配料：5克八角茴香，3克肉桂，3克茴香，1克砂仁，1克丁香，2克香叶，2克白牡丹，1克草果，1克肉桂，1克甘草，1克草，1克甘草，1克草，2克生姜，5克干辣椒，1克白牡丹，1克陈皮，5克干辣椒，20克洋葱和生姜，20克豆沙，120克色拉油，用清水洗净，锅内热，加入色拉油煮，加入葱，姜，豆瓣酱，炒，加入干香料，

香味，用纱布包裹，然后加入骨头汤在中间，需要半个小时。调料：加入风味后加入40克盐，加入2.5克糖，1克鲜粉，1克鲜味，2克进口新鲜粉，2克高1档新鲜粉，1.5克汤粉，10克Keweijing，3克黑色衬里粉，10克料酒，5克奶粉，3克异国风味，湖北牛肉面，4克浓缩草本粉，4克浓缩牛肉精，3克浓缩汤粉，3克鲜美可口，大理石王5克，超级香精霜5克，味王3克，肉膏5克，调味后，将牛肉放入汤中10-30分钟。将腌好的牛肉切成碎片用于反向谷物。牛肉杂项制作：将半成品牛肉杂干净，（制作牛肉和牛蒡的方法与上述相同）。准备牛肉汤，加少量腌制牛肉汤（高汤：盐水=3：1），加适量盐，桥鲜粉，鲜味，味精，鸡精，汤粉，牛肉面加盟费，浓缩草药粉，进口新鲜香粉，高1档1号清新粉，黑色衬里粉，味道鲜美，加盟牛肉面，味道王，嘉味两滴，使用生的浸泡。

湖北牛肉面-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。