

# 牛肉面培训基地 天门牛肉面培训 襄源面馆

产品名称	牛肉面培训基地 天门牛肉面培训 襄源面馆
公司名称	樊城区襄源面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面
联系电话	18986380199 18986380199

## 产品详情

调汤料的配比为：干姜粉28%，红烧牛肉面培训，花椒粉25%，胡椒粉20%，粉15%，桂子粉12%。其中调汤料与汤的投放比例约为0.3-0.4%。

三、盐与汤的比例为：1.4—1.5%。

四、鲜姜汁、大蒜汁与汤的比例投放比例为：0.1-0.2%。在调好的汤中加入鲜姜汁和大蒜汁（两者各占50%）味道更加鲜美。

五、味精与汤（水）的比例为：0.2~0.4%

每一天熬制的汤头

或许会因为水质和食材内部微小的变化而产生细微的不同

每一次尝试的口感

又可能因为今天的心情和天气而变得不一样

据我所知，很多培训机构自己根本不亲自制作香料粉，一是麻烦，二是成本，再就是培训者自己可能都拿不出正宗的配方，所以香料粉直接从市场购买更简单方便。而配方里给出的成分基本都是胡拼乱凑组合完事，牛肉面培训哪家好，成分给的越多越能显示配方的高深和正宗，然而造成的结果就是学员自己回去就再也做不出原来的味道，因为配方成分已经发生了变化。

襄阳牛肉面，牛杂面，牛肉面培训基地，牛油面，是襄阳人最喜欢的早餐，它特点是这一辣二麻三鲜，味道可口，回味悠长，久食不厌。很多襄阳人如果三两天不吃牛油面，感觉口中无味，天门牛肉面培训

，食欲大减。还有海带面、豆腐面、猪血面、鸭血面 . . . 都各具特色

2015年2月16日上午，襄阳牛肉面申请国家非物质文化遗产启动仪式在凤凰文悦酒店召开。作为襄阳城市三大名片之一的牛肉面未来有望走出襄阳走出湖北走向世界。

追溯襄阳牛肉面，其历史源远流长，饱含中华饮食文化精粹。老襄阳牛肉面早传于清朝康熙元年（公元1662年），迄今已有三百多年历史。历代襄阳人都继承和发展了祖先的精湛技艺，使得老襄阳牛肉面一直保持着它的独特风味

牛肉面培训基地-天门牛肉面培训-襄源面馆由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆（[www.xyynrm.com](http://www.xyynrm.com)）位于樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前襄源面馆在面条中享有良好的声誉。襄源面馆取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。襄源面馆全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.xyniuzm.com](http://www.xyniuzm.com)）还是从事正宗牛杂面培训，湖北牛杂面培训，河南牛杂面培训的厂家，欢迎来电咨询。