

湖北牛肉面培训 牛肉面技术培训 襄源面馆

产品名称	湖北牛肉面培训 牛肉面技术培训 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

襄阳牛肉面的神奇不在它的味道有多好，而是喜欢的人就是喜欢，没有原因，对于那些初来乍到的朋友，我们只会说：干啥子撒（什么），牛肉面技术培训，走，上gai去，我请你过早，吃牛肉面去（克），包你过瘾！

面食，不仅是一种食物，牛肉面馆培训，更是一种饮食文化，无论南方还是北方，牛肉面培训哪家好，面食一直是人们生活中重要的一部分。

襄阳牛肉面培训多以麻辣口味为主，麻辣味特色突出，主要由辣椒、花椒、川盐、味精、料酒调制而成。其花椒和辣椒的运用则因菜而异，有的用红油辣椒，有的用辣椒面，有的用花椒颗，有的用花椒末。调制时均须掌握辣而不死，辣而不燥，并使感到有鲜味。

襄阳牛肉面的做法

一、洗面：买回的碱面在开水锅里捞一下，晾凉。捞量有技术含量：不软不硬。襄阳牛肉面的做法步骤1

二、熬酱：1、葱姜蒜花椒八角桂皮...主料先入油锅小火熬出香味。捞起。2、在熬好的油入放入豆瓣酱（豆瓣酱是旋律）每家搭配不同，有加黄豆酱、麻辣酱、蒜香酱、...加入熬制，熬的汤中加入牛肉，或者牛杂或肥肠或海带...

三、捞面：另起一大锅水烧开，或骨头。漏勺底部放入晾凉的碱面（步骤一），面上放少许的豆芽。水沸腾，漏勺在水里烫一下捞起，再烫...面要烫熟又不能太软

撒上大葱碎和香菜，煮至软烂的牛肉一大口咬下，再夹上一筷子沾满红油的面，湖北牛肉面培训，完了再喝一口热汤，爽快！餐桌上都会摆上生蒜，爱吃重口味的男人们都会掰几颗生吃，再加一碗黄酒，那就真的要赛过活了！

红油和酥软的牛肉入口的瞬间，一秒钟就被温顺驯服了。”

世界上好吃的美食实在是太多了，每个人喜欢吃的美食都不一样，而且每一种美食的制作工序都有自己的特色，吃起来的口感和味道也都会不同。在中国就是如此，而且中国的美食真的是多到数不胜数，不管走到哪都能够吃到哪！

湖北牛肉面培训-牛肉面技术培训-襄源面馆(优质商家)由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆(www.xyxynrm.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。襄源面馆——您可信赖的朋友，公司地址：樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面，联系人：朱少军。同时本公司(www.xynzmg.cn)还是从事正宗牛杂面技术培训，湖北牛杂面技术培训，安徽牛杂面技术培训的厂家，欢迎来电咨询。