

牛肉面培训基地 新野牛肉面培训 襄源面馆

产品名称	牛肉面培训基地 新野牛肉面培训 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

但还是应该遵循适量的原则，对自己每天食入的热量都要“斤斤计较”哦，每100克面条中，含有：蛋白质6克、脂肪1克、碳水化合物35克，总热量大约为160千卡左右。相对于其他高热量、高脂肪的食品来说，面条真的不算会让人长胖的食物了。但也不能吃的过量。

面条含有丰富的碳水化合物，正宗牛肉面培训，可以为人体提供足够的能量。而且在煮的过程中会吸收大量的水，牛肉面加盟培训，让100克面条煮熟后变成400克，因此能产生较强的饱腹感。

襄阳牛肉面培训、襄阳牛肉面加盟可以联系我们，新野牛肉面培训，襄源主营业务：襄阳正宗牛肉面培训、牛杂面技术培训、盒装牛肉面等。

有一种思念叫做乡愁，牛肉面培训基地，而又有种乡愁叫做家乡菜，不管其他地方人把什么食物视为珍馐，襄阳人眼中的美味佳肴只有一种!淡淡的乡愁长长的思念就是那一碗香喷喷的牛肉面、牛杂面配上正宗的襄阳黄酒！

在我们小一些的时候总想离家越远越好，而真正在外漂泊了很多年后，说起最难忘记还是家乡。在外地的朋友聊到家乡，总是会问：啥子都没有我们襄阳的牛肉面好吃呢！

牛肉面之所以这么火，关键技术在于汤

无论在哪里，五星级大酒店还是街边小吃，我们到处都可以看到牛肉面的身影，说明它是大众喜爱的一款美食，看似简单的一碗牛肉面，其实工艺并不简单，关键还是在于汤的熬制，下面我来给大家分享我制作牛肉面的配方！

调汤料的基本配制方法如下：

一、煮肉时调料配方为：

干姜片20%，花椒18%，香12%，、各10%，胡椒9%，三奈、肉蔻5%，良姜、香茅草各4%，荜拔3%。其中煮肉料与汤的投放比例约为0.5-0.7%。

牛肉面培训基地-新野牛肉面培训-襄源面馆由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆（www.xyynrm.com）是一家从事“襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,襄阳牛肉面招收学员”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,襄阳牛肉面招收学员”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使襄源面馆在面条中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.xyynrmg.cn）还是从事湖北正宗牛肉面培训，襄阳正宗牛肉面培训，山东正宗牛肉面培训的厂家，欢迎来电咨询。