

襄源面馆 特色牛肉面培训 西峡牛肉面培训

产品名称	襄源面馆 特色牛肉面培训 西峡牛肉面培训
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

捞好面放入大碗中，豆芽正好在碗的底部。加入熬制的汤还有自己喜欢的牛肉... 撒上香葱碎（香菜碎、蒜苗碎、韭菜碎、...）有的再泡包菜（酸菜、泡萝卜、黄豆...）一碗浓郁厚重的香辣面出炉

开吃：配黄酒、米酒、豆浆、玉米粥.....

襄阳人早餐的标配

一碗热气腾腾的牛肉面

看一碗襄阳牛肉面正不正宗

就看这面汤是不是地道

牛油熬制的面汤

一半油一半汤浇在面上

香气逼人

筋道的面越有营养

不同的小麦粉，制作出来的面条的口感是不一样的。一般来说，吃起来比较筋道的面含有更多的蛋白质，更能补充人体所需的营养。

当然，牛肉面培训哪家好，制作工艺也会导致面条口感的差异。比如，北方的面为了使面更筋道，会加一些盐来“醒面”，这并不会破坏面的营养，所以不必担心。

面条要温乎乎地吃

面条的吃法多种多样，有过水凉面，牛肉面技术培训，也有温度极高的油泼面。值得注意的是，不应为了贪图凉爽和刺激，经常吃过凉或过热的面。太热的面对食道会有损伤，太凉则不利于消化吸收。因此在大部分时间里，吃碗温乎乎的面。

闻气味：如果豆芽大量使用了增白剂、“保鲜粉”等硫制剂，一定会超标。拿一小把豆芽用开水烫一下，特色牛肉面培训，用鼻子闻一闻，西峡牛肉面培训，如果有臭鸡蛋味则肯定含有大量的硫制剂，不可食用。

自制面条如何更劲道

爱吃面的人往往最在意的就是面条是否具备筋道爽滑的口感，其实只要掌握四个关键点，你自制的面条也一样有嚼劲、Q弹得可以和饭馆做的相媲美！

食材

高筋面粉 500g

凉水 180ml

鸡蛋 一个

盐 2g

方法/步骤

取面粉500g

（注意啦个关键点：选择高筋面粉做出的面条更劲道！）

襄源面馆(图)-特色牛肉面培训-西峡牛肉面培训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.xyynrm.cn）还是从事正宗牛肉面加盟，襄阳牛肉面加盟，山东牛肉面加盟的厂家，欢迎来电咨询。