

正宗牛杂面培训 襄州牛杂面培训 襄源面馆

产品名称	正宗牛杂面培训 襄州牛杂面培训 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

没有吃过襄阳牛肉面的朋友永远想不明白，凛冽寒风中，襄阳人搓着手，排着长队，为的就是吃一口面条的感觉，对于那些初到襄阳，没吃过襄阳牛肉面的人来说，襄阳人总是从牛肉面开始说起，用早餐拉近彼此的距离。在热气腾腾的牛肉面前，人可以脱去一切伪装。一口面，一咋舌，一身汗。此刻所有的虚伪与应酬都被辣的辣味和淳朴的香味击得荡然无存。

将面团揉匀分成几块，先压制面片（多反复几遍），再压制出粗细适中的面条。

制好的面条表面撒一些干面防止粘连，正宗牛杂面培训，在案板上晾干几分钟，襄州牛杂面培训，就可以煮制各种你喜爱的口味的面条，劲道的口感令人满意！

古代的时候，每到夏至节气的时候，民间百姓就会举行盛大仪式来祈求丰收，那他们用什么来庆祝呢？就是他们认为时下最鲜的小麦面粉。

现在，这样的习俗虽然没有了，但一直还持有冬至饺子夏至面的习惯。这从营养和健康的角度来说还有道理的。

首先，牛杂面培训学习，夏至时节正直收麦子的季节，所磨的小麦粉都是比较新鲜的，这个时候小麦的营养成分最，没有任何损失。

调汤料的配比为：干姜粉28%，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

正宗牛杂面培训-襄州牛杂面培训-襄源面馆由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆（www.xyynrm.com）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.xyynzm.com）还是从事正宗牛杂面培训，襄阳牛杂面培训，南阳牛杂面培训的厂家，欢迎来电咨询。