

牛杂面培训学校 襄源面馆 潜江牛杂面培训

产品名称	牛杂面培训学校 襄源面馆 潜江牛杂面培训
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

襄阳牛肉面，牛杂面，牛油面，牛杂面培训哪家好，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，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，潜江牛杂面培训，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，牛杂面培训学校，使得老襄阳牛肉面一直保持着它的独特风味

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，用鼻子闻一闻，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，牛杂面培训班，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！）

东汉的“煮饼”、魏晋的“汤饼”都是面条的叫法。面条既属经济饱肚的主食，还是登大雅之堂的上佳美食。据史录，很多达官贵人均喜吃面，并以面食招待贵宾。面条如此受欢迎，到底是什么原因？

一、面条含有一定量的蛋白质，是维生素和矿物质的主要来源，含有维持神经平衡的必需维生素B1、B2、B3、B8和B9，同时，还有钙、铁、磷、镁、钾和铜等人体必需的物质，因此吃面条能使人长寿，故有“长寿面”之说。

二、吃面条能使人更加清醒，注意力集中，因为它能缓慢地、有规律地向大脑输送葡萄糖。

牛杂面培训学校-襄源面馆-潜江牛杂面培训由樊城区襄源面馆提供。樊城区襄源面馆（www.xyynrm.com）是从事“襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,襄阳牛肉面招收学员”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：朱少军。同时本公司（www.xynrmg.cn）还是从事正宗牛肉面技术培训，湖北牛肉面技术培训，河南牛肉面技术培训的厂家，欢迎来电咨询。