

# 牛肉面配方 诚鼎牛味鲜 襄阳襄城牛肉面

产品名称	牛肉面配方 诚鼎牛味鲜 襄阳襄城牛肉面
公司名称	襄阳诚鼎牛味鲜食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市高新区佳海工业园D19-2
联系电话	13797757827

## 产品详情

小本创业，以餐饮创业为好，餐饮行业以小吃行业为选，而面馆具有投资小，牛肉面图片，回报快，消费市场大的特点，得到创业者推崇，中国面食文化源远流长，无论今后的餐饮市场如何风云变幻，面馆作为平民化消费，始终都会有它的立足之地。开店的流程，详细到初期店面的选址，人员的配置，原材料的采购等。配方技术的详细揭秘，包括原材料的选购，牛肉面配方，口味的调整，汤料的存储和保险技术等。

挂面加盐挂面生产企业通常情况下会在挂面中加入一定量的氯化钠（即）与碳酸钠（食用碱），以此来提高挂面的筋度和延展性，氯化钠的加入可以增加挂面表面的白亮程度，还有利于煮熟时间缩短等效果，对挂面保存也起到一定作用。本来面条中的营养素已有不少溶解在汤中，如果再用凉水冲上几遍，襄阳襄城牛肉面，面条中的维生素就剩不下多少了。若经常吃凉水捞面，卤的量又不多，就难免发生营养不良的问题。所以，吃面条，把汤也一起喝掉。有句老话，叫做“原汤化原食”，其实，喝原汤重要的是能够圆了原食的营养。

红油和酥软的牛肉入口的瞬间，一秒钟就被温顺驯服了。

襄阳诚鼎牛味鲜食品有限公司是一家新型的，富有活力的，集研发，生产制造，市场营销于一体的食品工业企业，主营业务：正宗襄阳牛肉面培训、襄阳牛肉面技术培训、牛杂面技术培训、盒装牛肉面等。

绿豆芽快速烫熟打底，冒着热气的面条从小竹漏里捞起来装到简易到不能再简易的瓷盘里，再舀一大勺漂着牛油的浓厚汤底浇淋，最后撒上大葱碎和香菜，牛肉面怎么做，煮至软烂的牛肉一大口咬下，再夹上一筷子沾满红油的面，完了再喝一口热汤，爽快！牛肉面配方-诚鼎牛味鲜(在线咨询)-襄阳襄城牛肉面由襄阳诚鼎牛味鲜食品有限公司提供。襄阳诚鼎牛味鲜食品有限公司（www.xycdnwx.cn）是从事“襄阳正宗牛肉面培训,牛杂面技术培训,盒装牛肉面等”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：张经理。