

黄冈牛肉面 牛肉面师傅 马家牛肉面

产品名称	黄冈牛肉面 牛肉面师傅 马家牛肉面
公司名称	襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市襄城南街陈侯巷仲宣楼大市场直行100米即到《马家牛肉面·牛杂面馆》
联系电话	13871661608

产品详情

北方的牛羊肉，南方的碱面，融合成一碗杂糅南北风味的襄阳牛肉面。

至于襄阳黄酒，不是江苏、江西用大米酿造的棕褐色透明的酒，而是糯米酿造的白米浆一般的酒，类似武汉人过早清酒，香辣牛肉面，但酒劲更大。

酸甜爽口的黄酒是牛肉面的伴侣，正好能解油腻。

如今，襄阳人的口味不如以前那么重了，面汤里的牛油越来越少。不过，不论怎么改良，在襄阳本地吃到的面，都会比在外地吃到的浓厚。

湖北襄阳的早餐就很特别了，人们喜欢到吃一碗牛肉面配黄酒，一大早吃肉喝酒感觉真豪气，牛肉面师傅，这是当地的一大特色。相信很多去过襄阳的人都知道，黄冈牛肉面，在当地到处都能看到牛肉面馆，门口摆放着一大锅红油汤，还没走近就能闻到一阵阵香味了，特别勾人，而且每一家面馆的生意都很好，顾客都是吃完一波又来一波的，可见襄阳人有多爱吃牛肉面了。

襄阳牛杂面开店成功秘诀是什么？

1、秘诀一：味道。好吃才是王道这是对所有美食的通用经验，更是襄阳牛杂面的..经验，牛肉面怎么做，酒香不怕巷子深这是为何?自然是因为因为卖家知道自己卖的东西好，质量好、味道好，即使一时被掩于闹市，但终究会被消费者认可。

2、秘诀二：环境。周围全是知名面店，襄阳牛杂面店卫生状况极差，其实有的时候大家吃东西更是吃的一种心境，选好址，打造好面店环境，这种舒服感对顾客来说很重要。

黄冈牛肉面-牛肉面师傅-马家牛肉面(诚信商家)由襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆提供。襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆(www.xymjnm.com)是一家从事“牛肉面,牛杂面培训”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“马家牛肉面”品牌拥有良好口碑。我

们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使马家牛肉面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.mjnrmpx.cn）还是从事襄阳襄城牛肉面，襄阳牛肉面培训，老襄阳牛肉面加盟的服务商，欢迎来电咨询。