

马家牛肉面 牛肉面学员培训 麻城牛肉面

产品名称	马家牛肉面 牛肉面学员培训 麻城牛肉面
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

热腾腾的牛肉搭配鲜美的汤头，带劲的碱面条撒上香菜，葱花与红油……在襄阳，上至五星级酒店，牛肉面学员培训，下至大街小巷的食肆，都可以吃到牛肉面。牛肉面不仅美味，更深植襄阳饮食文化。面食中，牛肉面的做法很多，每一个地方的做法和味道都是不同的。准备一块纱布，将花椒、茴香、八角、大料包好。葱切段、姜切片、水发木耳。先将肉切成条状，然后切块。锅内加凉水，放入肉块。烧开后撇去浮沫。

襄阳人习惯于早上去吃一碗牛肉面、牛杂面或者牛油面等面食，其实襄阳牛杂面、牛肉面等的味道和其他地方还是有所不同的，大家有时间可以品尝一下。

食材明细：

牛腩200克 牛肚200克 牛筋200克 八角两个 葱结一个 姜一块 干辣椒适量 盐两茶匙 白酒一汤匙 老抽一汤匙 料酒一汤匙 五香粉一茶匙 鸡精三分之一茶匙

马家牛肉面从事多种面食的培训，学员无数，有意向学习的请联系我们！说到古城襄阳，就少不了要说襄阳的牛肉面。在襄阳，牛肉面正宗做法，走两步就能遇上24小时营业面馆，正宗牛肉面，牛肉面可以从早餐吃到宵夜，麻城牛肉面，一碗正宗襄阳牛肉面到底什么样。牛油，襄阳牛肉面的正宗襄阳牛肉面，汤底用牛骨长时间熬制，敞口大铁锅里，高汤和牛肉牛杂从清晨翻滚到夜深，每一条街巷都弥漫着化不开的牛油香。看起来厚厚一层红油，其实并不全是辣椒，还未入口，先被牛油香击中。马家牛肉面(图)-牛肉面学员培训-麻城牛肉面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.xymjnr.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。马家牛肉面——您可信赖的朋友，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》，联系人：马师傅。同时本公司(www.xynzmpx.cn)还是从事襄阳牛杂面培训，襄阳樊城牛杂面培训技术，老襄阳牛杂面加盟的服务商，欢迎来电咨询。