

武穴牛肉面 马家牛肉面 牛肉面

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 武穴牛肉面 马家牛肉面 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

牛油面

牛油面是襄阳人喜欢的早餐。牛油面的特点是这一辣二麻三鲜，牛肉面怎么做，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。吃牛油面时，再喝一碗襄阳黄酒，惬意而舒服。

早餐吃面已成为襄阳人的习惯，牛肉面做法，热气腾腾的面，再加碗黄酒也是的搭配了。

清汤

清汤是襄阳人的传统风味小吃，而且是经济快餐品种之一。清汤制作的主料是精粉、猪肉。其特点是：佐料齐全，制作精细，荤汤点碗，皮薄馅嫩，武穴牛肉面，汤鲜味美。

汤料富含多种人体必须的微量元素，对调节人体代谢，维持和提高人体健康水平有重要作用。特别富含锌、钙、铁等，有利于青少年生长发育和老年人平衡代谢。成为老少皆宜的便利美餐，倍受广大顾客的青睐和赞誉。小吃市场商机巨大，但是不变的道理就是赚钱，必须要有自己的一套的秘籍，才可以制作出更加令人难忘的小吃，才能够让自己有一技之长，获得更多的市场的地位。“世事变迁多，牛肉面，唯有美食不可负！”我们走在襄阳的街头小巷都可以看到随处可见的牛肉面摊。早上起床无论是上班族还是上学的人们在每天忙碌的生活中都是靠着一碗香味四溢的牛肉面开始新的一天。店铺做牛肉面的东西也非常的简单，我们在早餐店通常都会看到的一个大桶里面就是煮沸的白水，这是用来烫早在昨天晚上或者在上凌晨三四点就烫熟断生的碱面加上食用油让面条看上去更有色泽和嚼劲。武穴牛肉面-马家牛肉面-牛肉面由襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆提供。“牛肉面,牛杂面培训”就选襄城区马振宇牛肉面牛杂面馆（www.xymjnr.com），公司位于：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》，多年来，马家牛肉面坚持为客户提供好的服务，联系人：马师傅。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。马家牛肉面期待成为您的长期合作伙伴！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。