

马家牛肉面 特色牛肉面培训 潜江牛肉面培训

产品名称	马家牛肉面 特色牛肉面培训 潜江牛肉面培训
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

大卖场附近

大卖场内外总有不少商铺位置，卖场工作人员和买东西的人，以及周边居民等都是比较固定的客源。

居民区附近

居民区的选址各有不同。有的居民区比较热闹，周边的客源比较多，只要味道好，特色牛肉面培训，客流量一般比较的固定的。

要想经营好一个面馆，不仅要选择好的位置，潜江牛肉面培训，还要有好的味道，恰当的经营方式。

- 1、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。
- 2、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。
- 3、将牛肉、葱、姜和准备好的料包放入压力锅，锅内加水。
- 4、炖一个小时。（高压锅的话先大火烧开转小火也是一个小时）
- 5、炖好的牛肉和汤中加入适量盐和鸡精调味
- 6、泡好的木耳洗净焯水。香菜切段。将香菜和木耳放入碗中（木耳依个人喜好，牛肉面培训，可加可不加）
- 7、加入牛肉和牛肉汤。

8、接着煮面条，面条煮好后捞到牛肉汤的碗中。

9、根据个人口味可以加入辣椒、香菜等。

襄阳牛杂面/牛肉面

用碱面配合上牛油熬出来的汤，上面还有牛肠，冒好之后再加上香菜、葱，口感十足，麻辣劲道！襄阳人早上必吃的主食之一。

襄樊豆腐面

属于臊子面的一种，以普通的碱面为主要原料。作为主料的豆腐有两种，一种是用白豆干经过油炸成的豆腐泡，还有一种就是简单的白豆腐切成小丁，吃时在沸水中烫熟即可。襄阳的面食其实不止这几种，大家可以再多多了解下。

从营养、色泽、口味、健康、老汤、卤汁、红油等7个方面进行创新开发，成功引进面食的先进工艺和技术，牛肉面培训加盟，精心筛选的面食含有丰富的天然营养成分，口感细腻有利于人体消化和吸收，让人胃口大开。牛肉面、牛杂面、豆腐面、海带面、热干面、干拌面、牛肉粉、牛杂粉、凉面一应俱全，符合当今人的味觉体验，回头客多多，款款让人赞不绝口。马家牛肉面(图)-特色牛肉面培训-潜江牛肉面培训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.xymjnr.com.cn）还是从事襄阳牛肉面培训技术，老襄阳牛肉面培训加盟，湖北襄阳牛杂面加盟的服务商，欢迎来电咨询。