

特色襄阳牛肉面配方 襄阳牛肉面配方 襄阳牛肉面价格

产品名称	特色襄阳牛肉面配方 襄阳牛肉面配方 襄阳牛肉面价格
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

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，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，还要有好的味道，恰当的经营方式。

相信很多人都是喜欢吃面食的，特色襄阳牛肉面配方，那么番茄牛肉面大家爱吃吗？

1.主料牛肉、西红柿不能少

2.牛肉洗净切小块，方清水中浸泡，正宗的襄阳牛肉面配方，去除。

3.泡好的牛肉，放入冷水，葱姜，大料，香叶 料酒，煮制。

4.大火煮开，撇去浮沫，正宗的襄阳牛肉面配方，改小火炖2-3小时，炖到牛肉软烂。

5.西红柿切块。

“世事变迁多，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。

牛杂面的做法步骤：

- 1、准备原料。
- 2、锅里兑水，放入一半姜拍碎，倒入牛腩一起煮开，放入白酒再次煮开即可捞出洗净控干。
- 3、牛肚和牛筋切条。
- 4、焯水捞出控干。
- 5、锅里放油，姜片，蒜，八角，干辣椒，牛腩一起煸炒出香味。
- 6、放入牛肚牛筋一起翻炒均匀。
- 7、放入老抽，料酒，五香粉炒匀。
- 8、兑足量的温水，襄阳牛肉面配方，放入葱结，大火烧开小火炖20分钟。调入盐继续20分钟即可。调入鸡精提味。
- 9、把面条煮好，放入自己喜欢的蔬菜焯一下即可。
- 10、沥干面条，把牛杂连汤舀进碗里。

特色襄阳牛肉面配方-襄阳牛肉面配方-襄阳牛肉面价格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.xymjnrm.com）为客户提供“牛肉面,牛杂面培训”等业务，公司拥有“马家牛肉面”等品牌。专注于面条等行业，在湖北襄樊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：马师傅。同时本公司（www.mjnrmpr.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。