

襄阳牛肉面加盟 正宗的襄阳牛肉面价格 襄阳牛肉面价格

产品名称	襄阳牛肉面加盟 正宗的襄阳牛肉面价格 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

将熟过的辣椒用漏勺在锅里晃动，然后只留下辣椒油，这样做就是为了让襄阳牛肉突出辣而不燥、鲜香可口的特点。是不是突然很有食欲呢？有机会快到湖北襄阳去尝尝吧，感受一下与众不同的牛肉面！一般光是熬制牛肉面的汤料就需要在45分钟以上，接着还需要加入牛肚、牛肠和牛肉熬油，让牛肉面的汤汁更加的香醇浓厚。襄阳牛肉面，戒不掉的乡愁！

将牛肉、牛杂洗净。牛肉切成重约500克的大块，与牛杂一起放入锅内，加入清水（以淹过牛肉为度），用旺火烧沸，特色襄阳牛肉面价格，并不断撇去浮沫，见肉呈白红色，滗去汤水，牛肉、牛杂仍放锅内，倒入老卤水，放入香料包（将花椒、八角用布包扎好）、白酒和精盐，再加清水400克左右，襄阳牛肉面价格，旺火烧沸约30分钟后，改用小火继续烧1.5小时，煮至牛肉、牛杂酥而不烂，捞出晾凉。牛肉烂而不腻、入口即化味道很是鲜美。襄阳人的早餐一般都是由一碗牛肉面开始的，正宗的襄阳牛肉面价格，现在想要开一个面馆的话，在什么位置生意比较好呢？商务楼白领是可以固定的客源，商务楼集中区域，一般小吃店类型的平民餐饮会因其便利价廉的优势，正宗的襄阳牛肉面价格，取得不错的收益。白领午餐很大一部分是外送，所以在选址的时候要考虑到馄饨和面条等食物容易糊烂，要控制好外送时间。襄阳牛肉面加盟(图)-正宗的襄阳牛肉面价格-襄阳牛肉面价格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.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。