

牛肉面培训 马家牛肉面 河北牛肉面培训

产品名称	牛肉面培训 马家牛肉面 河北牛肉面培训
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

面食中，牛肉面培训电话，牛肉面的做法很多，每一个地方的做法和味道都是不同的。那么，想吃的时候，怎么来做一份香喷喷的牛肉面呢？

牛肉面的做法：

- 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，牛肉面培训价格，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）

重中之重的步骤，那就是加辣椒，很多地方都是在盛好面之后再浇上一点的辣椒油提味，可是湖北襄阳牛肉面在做汤汁的时候就已经放入了辣椒。这也就是为什么湖北襄阳的牛肉面会有以麻、辣、鲜、香而的原因。湖北襄阳牛肉面所选用的面就和很多地方不一样，襄阳牛肉面用的是碱面，这种面更加的松软，吃起来口感很好。襄阳牛肉面麻、辣、鲜、香的特点主要得归功于卤上。襄阳人的早餐都是从一碗牛肉面开始的，当地的牛肉面辣、麻、鲜，河北牛肉面培训，吃起来面劲道，香味扑鼻，襄阳牛肉面讲究“一麻二辣三鲜”，牛肉面培训，既保留了传统面食提供给人体的营养成分，同时又含有牛肉中的多种营养成分，满足了人体每天所需摄入的维生素、纤维质、蛋白质，极大地迎合了现代人渴求新鲜、自然、绿色健康的消费要求。深厚的技术，根据市场和用户要求精心推出健康、科学营养的新品。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。牛肉面培训-马家牛肉面-河北牛肉面培训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）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.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。