

襄阳牛肉面价格 襄阳牛肉面培训中心 正宗的襄阳牛肉面价格

产品名称	襄阳牛肉面价格 襄阳牛肉面培训中心 正宗的襄阳牛肉面价格
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

在襄阳，牛肉牛杂牛腩牛筋可以各种双拼、三拼，不够吃，还能单独加一碗肉。

一口大蒜，一口黄酒

才是正宗的襄阳吃法

咬口蒜，吃口面，再喝口黄酒，感受牛油在唇齿凝固，这样才正宗。

生蒜直接吃的辣劲，襄阳牛肉面价格，南方小清新一般承受不来，襄阳人吃面配蒜的习惯，像极了北方人。

四通八达的襄阳，自古就是兵家南征北伐的必争之地。南北人在此混居，特色襄阳牛肉面价格，人们的饮食习惯也像极了陕西、河南——爱吃面，能吃蒜。

见过襄阳古城的悠悠汉江之水，探访过习家池的园林隐雅之境，再吃上一碗牢牢占据本地人舌尖C位的地地道道襄阳牛肉面，才算真实来过襄阳这座古城。清晨时分，襄阳人是用一碗百吃不厌的牛肉面唤醒味蕾的！面馆前，食客众多，大多都是本地之人。两口大锅，一锅白汤，一锅红汤。老板抓起一团韧劲十足的面条，放入漏勺中，沉入滚烫的白汤锅中片刻，打捞上来，正宗的襄阳牛肉面价格，放入碗中，即刻呈现出色泽丹黄而油润的颜色，然后兑上红油汤底，加入份量十足的红嫩牛肉，一碗色香味俱全的襄阳牛肉面便端在了眼前。

面烫好后老板在抓了一把豆芽在沸水中断生捞出铺在面上，正宗的襄阳牛肉面价格，来上香味四溢的高汤再加上大块分量十足的牛肉一碗味道可口回味无穷的牛肉面都完工了。劲道的面条配上甜脆可口的豆芽这味道绝了，在这里还有一个我们不常见的就是牛肉面配上一碗黄酒，这酒是糯米酿的度数不是很高和我们常喝的米酒十分的像，但是黄酒和我们的常喝的米酒口感上还是有差别，个人感觉是比米酒的酒

味要更高一些开车的朋友就不要喝了。一碗香气四溢的襄阳牛肉面配上一碗香醇可口的黄酒真的是绝配。襄阳牛肉面价格-襄阳牛肉面培训中心-正宗的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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。马家牛肉面——您可信赖的朋友，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。