

## 加盟牛肉面馆 马家牛肉面 鱼梁洲牛肉面加盟

产品名称	加盟牛肉面馆 马家牛肉面 鱼梁洲牛肉面加盟
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

襄阳牛肉面精选牛肉、牛杂、牛筋，辅以几十种中草药，熬制出味道鲜美、香气浓郁的汤料，煮出的牛肉面汤汁红亮醇厚、面爽滑韧、牛肉淳正筋道。可调出麻辣和清香程度不同的多种味型，以适应东西南北口味的不同。学员经营的牛肉面馆遍布祖国大江南南北，生意兴隆！本品选用多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的米粉，牛肉面加盟，再加上红色靓丽的炖肉原汤，鱼梁洲牛肉面加盟，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜香葱、香菜，加盟牛肉面馆，如果您能吃辣，再加点辣椒，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

犍牛肉肌肉结实柔细、油润，呈红色，皮下有少量黄色脂肪，肌肉间也夹杂少量脂肪，切面呈大理石状花纹，。犊牛肉呈淡玫瑰色，肉细柔松弛，肌肉间含脂肪很少，肉的营养价值及鲜味远不如成年的牛肉。母牛肉呈鲜红色，肌肉较公牛肉柔软。老的母牛皮下往往无脂肪，只在肌肉间夹有少量脂肪。此外，南方的水牛肉，肉色比肉暗，肌肉纤维粗而松弛，有紫色光泽。脂肪呈黄色，干燥而少粘性，牛肉面加盟多少钱，肉不易煮烂，肉质差，不如肉。襄阳的牛肉面吃起来味道比较香浓，口味比较重，但吃着却是很过瘾的，比红烧牛肉面更美味。而在吃牛肉面的时候，如果不开车的话，襄阳人一定会喝一杯黄酒的，这跟牛肉面是标配，而且黄酒是免费喝的。不得不说，这一大早就吃肉喝酒，真是太豪气了。对此，不知道大家有什么看法呢？相信很多去过襄阳的人都知道，在当地到处都能看到牛肉面馆，门口摆放着一大锅红油汤，还没走近就能闻到一阵阵香味了。加盟牛肉面馆-马家牛肉面(在线咨询)-鱼梁洲牛肉面加盟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）在面条这一领域倾注了诸多的热忱和热情，马家牛肉面一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：马师傅。同时本公司（www.xynzmpx.cn）还是从事襄阳牛杂面培训，襄阳樊城牛杂面培训技术，老襄阳牛杂面加盟的服务商，欢迎来电咨询。