

襄源面馆 牛肉面培训基地 武汉牛肉面培训

产品名称	襄源面馆 牛肉面培训基地 武汉牛肉面培训
公司名称	樊城区襄源面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	樊城区松鹤路与汉江路交汇处翰松苑小区门面
联系电话	18986380199 18986380199

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：樊城区襄源面馆

你认为的好食材，顾客可能不识货

对于一个迷茫的没有清晰方向的餐饮老板，自然想的一件事就是用好的食材获得顾客的认知，然后一传十、十传百，让生意好起来，武汉牛肉面培训，最后实现最终的目的——赚钱。

这是从赚钱为最终目的主线去探讨问题，特色牛肉面培训，如果你开饭店做餐饮不是为了赚钱，仅仅是弘扬餐饮文化，牛肉面培训基地，或者发扬光大某种菜系制作手艺，或者是推广某种珍稀原料，这个是可以的。

襄阳牛肉面技术一定要选择味道正宗的，牛肉面经营特点仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，香辣牛肉面不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，香辣牛肉面也可无店经营。利润按保守65%计算，则每天的利润可达到或超过： $5300\text{元}/\text{天} \times 65\% = 3445\text{元}/\text{天}$ 。

主料：豆油500克，大葱50克，生姜25克，酱油20克，料酒15克，白糖25克，花椒5克

辅料：辣椒油5克，干红辣椒5克，味精5克，牛肉汤750毫升，精盐20克

- 1、牛肉改成两个整齐的块;大葱去皮;洗净，剖开切成段;生姜切成片;干红辣椒洗净，去把、籽，切成1厘米长的节;芝麻焙好炒熟。
- 2、牛肉用葱段、生姜片、精盐、料酒腌1小时，沸水旺火上笼蒸烂，取出晾凉，改切成4厘米长，1厘米宽的条。
- 3、炸锅烧热，放入豆油，烧五成热，放入牛肉条，炸干水分，捞出，控油。
- 4、锅内放豆油75克，烧热，放入花椒，炸糊后捞出，弃之。油稍凉一些，放入干红辣椒炸成紫黑色时，加入葱、姜炒一下，放入牛肉汤，牛肉面培训学校，加酱油、味精、牛肉条，用中等火力将汁收浓，汁尽时浇上辣椒油

襄源面馆(图)-牛肉面培训基地-武汉牛肉面培训由樊城区襄源面馆提供。一碗色香味俱全、令人垂涎欲滴的襄阳牛肉面究竟是怎么做出来的呢。樊城区襄源面馆（www.xyxnrm.com）实力雄厚，信誉可靠，在湖北襄樊的面条等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领襄源面馆和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.xyxnzm.cn）还是从事正宗牛杂面加盟，安徽牛杂面加盟，山东牛杂面加盟的厂家，欢迎来电咨询。