

# 襄阳市牛肉面 牛肉面的做法 三顾城

产品名称	襄阳市牛肉面 牛肉面的做法 三顾城
公司名称	襄阳三顾城餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	樊城区松鹤西路祥和苑A区特1号
联系电话	15871071155 15871071155

## 产品详情

牛肉面\_牛杂面\_海带面\_招商加盟\_培训\_批发\_厂家\_销售

樊城区三顾城牛肉面馆的特点

1 面是碱面，不是什么擀面和挂面。面先煮一段时间，然后浇上食用油用电扇吹干，面很有嚼劲；

2 面汤是用骨头熬的，一般用猪骨头加各种佐料熬煮；

3 牛肉用各种秘方材料熬煮；

4 红色的主要是牛油、红油和辣椒加上各种佐料熬煮，混合牛油和麻辣鲜香；

5 分量足，不管是面还是牛肉；

6 情感，襄阳人，大部分过早都是在面馆吃饭。就大部分襄阳人而言而言，上小学、初中和高中都是早上和朋友约好一起去吃面，有时睡了几天懒觉，没吃过面，都会刻意的早起去吃上一碗。在外地的襄阳人回想起襄阳牛油面，已经作为了乡愁的一种寄托；

7 樊城区三顾城面馆的牛肉面口味略重，一般配一碗黄酒或者豆浆。有时还会剥几个大蒜下面，这样的一天就有了一个好的开始！

襄阳三顾城餐饮管理有限公司主营牛肉面，由于类别较多，恕不一一呈现，如需咨询批发、加盟、培训、购买牛肉面和牛杂面等事宜，欢迎您拨打图片上的电话前来咨询，我们将竭诚为您服务！

牛肉面\_牛杂面\_海带面\_招商加盟\_牛肉面培训\_牛肉面批发\_牛肉面厂家\_牛肉面销售\_牛肉面代理

制作方法:

1牛肉的腌制:用适量盐将新鲜牛肉均匀的抹上一层,腌制30分钟即可牛肉面

2牛肉断生煮水后将腌制过的牛肉切成大块状,放入锅内,加水,加姜片煮开15-20分钟出水断生,要求牛肉五红心后捞出,切成小片或块状

3牛杂的加工:牛杂用食用碱腌制30分钟洗净,锅中加水煮开后放入腌制过的牛杂5分钟后出水断生

牛肉、牛杂卤水的制作方法:大锅中加入15斤清水,3斤牛骨,一斤鸡骨头,(可用牛肉香精.鸡肉香精或猪肉香精代替)2两老姜,豆浆或者牛奶适量(豆浆能使汤水更加浓白鲜美),先用大火烧开,后用小火慢煲,8小时后水中加入上面所配香料袋,小火慢煲3小时.入精盐.味精.冰糖.酱油.酒调味即可牛肉面

原料的卤制办法:卤水烧开后加入牛肉.牛杂等原料以及牛肉增香膏.卤45分钟熟后捞出备用

(注:放入原料时应按原料自身的20%加入20%盐,7-8%的糖和味精,鸡肉和牛肉精粉加2%0,防卤水变淡)定位底汤的配置:

襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,想学真技术就来襄阳三顾城餐饮管理有限公司,襄阳正宗牛肉牛杂面培训!牛肉面

地址:襄阳市樊城区松鹤西路祥和苑A区特1号

襄阳三顾城餐饮管理有限公司主营牛肉面,由于类别较多,恕不一一呈现,如需咨询批发、加盟、培训、购买牛肉面和牛杂面等事宜,欢迎您拨打图片上的电话前来咨询,我们将竭诚为您服务!

襄樊的海带面和豆腐面,是一大地地方小吃,多作为早餐享用。牛肉面这些面若想做好,其实真工夫不在面,而在汤。香浓爽口、沁面而绝的好面汤,必须由多种调料调和出香、醇、鲜的味道。一般来讲,襄樊的早餐面汤,多由猪骨头汤、牛骨头汤、再加上一些香辛料熬制而成,可谓色香味俱全。牛肉面

襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训,想学真技术就来襄阳三顾城餐饮管理有限公司,襄阳正宗牛肉牛杂面培训!

地址:襄阳市樊城区松鹤西路祥和苑A区特1号

咨询热线:19972966399

襄阳三顾城餐饮管理有限公司主营牛肉面,由于类别较多,恕不一一呈现,如需咨询批发、加盟、培训、购买牛肉面和牛杂面等事宜,欢迎您拨打图片上的电话前来咨询,我们将竭诚为您服务!