

牛肉面加盟 襄阳市牛肉面 三顾城

产品名称	牛肉面加盟 襄阳市牛肉面 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！

一方面，从面本身出发，牛肉面

1、传统而正宗的襄阳牛杂面是辣麻鲜俱佳，至少在麻辣这个方面，就我对目前学校里江浙沪（以及一些其他不吃辣省市）同学的吃辣平均水平的了解，他们中的大部分可能都没办法完全享受那令人愉悦的辣椒油和面，更不要说那些完全不吃辣的同学，大概看到上面的图片，一定不会像我这样没出息地快要流出口水吧。而牛杂类的内脏也不是所有人都能接受的吧，至少我本地的同学有一些就是完全不吃牛杂面，只吃牛肉面的。牛肉面

2、跟热干面特色在于芝麻酱相比，襄阳牛杂面的特色在汤里，从小到大吃过这么多家面馆，选择都是以辣椒油和汤料的味道作为衡量标准，当然还有黄酒是否醇厚悠长哈哈，而这也就决定了襄阳牛杂面的携带不会方便。同时，对原料——面的处理，以及长时间各家面馆熬制的辣椒油也可能因为推广而遇到很多问题和困难。牛肉面

3、可能也有上面答案提到的，襄阳牛杂面太烈，如果不是非常喜欢麻辣的人，大概会无福消受这令人愉悦的美食，而且作为小吃，更多的是存在于路边小馆，作为早餐，以其高油，高盐，麻辣，恐怕难以让大多数人的胃接受，不大的市场也就限制了襄阳牛肉面的发展。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号牛肉面

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！

牛肉面的味道牛肉面

作为襄阳底下的一个县级市出生的孩子，表示长这么大，襄阳牛肉面（牛杂面、牛油面）在我的那个县级市变得越来越多了，本来我家那个小地方也有各种类似做法的面馆做早餐碱面，我们的叫法比较随意和简单，根据汤料的不同来区分，基础的就叫汤面、豆腐面、带皮面，加肉的一般是牛杂面，牛肉面，牛排面，还有炸酱面等等。牛肉面（我们家那边也有一种热干面，比武汉热干面细，但是比武汉热干面不知道好吃多少倍！那个香啊~）但是随着我家小县级市与襄阳市（指小区域规划的襄阳城区）的联系越来越紧密，越来越多的面馆以襄阳牛肉面冠名出现在街面上，种类大概有牛油面、牛杂面、牛肉面、牛排面等，做法嘛差不多，吃法嘛也差不多，都是配上豆浆或者黄酒。所以以我家为例，我认为襄阳牛肉面在襄阳周边县级市不发达地区的传播还是蛮广的；但是出了大襄阳的规划区域，比如到了宜昌、荆门等等同等级的地级市的情况我就不太清楚了，据一些同学回答，那些地方都有自己的面食文化。再往远，出了湖北，那可真的是让身居异乡的襄阳人想死牛肉面也吃不到啊！！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号牛肉面

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!