

好吃的牛肉面 襄阳市牛肉面 三顾城

产品名称	好吃的牛肉面 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_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

请问这是什么面？做法又是怎样？牛肉面

在老家，做这种面得跟师傅学。内容差不多包括：碱面制作、熬制骨头汤、汤中香料的配方、牛肉炒制、熬牛油等等。自己做难度还是有点大的。牛肉面

离家远的孩子在放假回家的时候，购买了成品牛油、牛肉、碱面以及汤，自己做了牛肉面。

哦对，那个鸡蛋，我们一般是煮好了放在汤锅里的。所以颜色比较深。牛肉面

每家卖面的馆子做的方法都是不一样的。

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

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_培训_批发_厂家_销售

一碗好吃的牛肉面：襄阳牛肉面牛肉面

清晨，当一缕阳光掠过汉江，襄阳这座历史文化名城慢慢从沉睡中醒来。形形色色的人们开始了一天的忙碌，美好的一天从精制的早餐开始。清早襄阳的大街小巷，到处可见吃面的人群。很多老襄阳人都是吃着牛肉面长大的，黄酒+牛肉面成为襄阳人经典的早餐搭配，历经岁月的洗礼，依旧乐此不疲。牛肉面

很多外地人一直不理解，不就是一碗面条而已，加了几块牛肉，为何会风靡襄阳？其实要单说一碗面条，即便味道再好，也确实不值得一提。但是襄阳牛肉面历经岁月的沧桑洗礼，早已不仅仅是一碗面条，而是凝结着老襄阳人的一种思乡情怀，成为他们生活中的一种习惯。牛肉面

牛肉面的做法其实很简单，水开后将面下入锅内，煮开后捞起，加香油凉拌。吃时，撮一把放入搭勺，伸进沸水中冒热，然后加上熬好的牛肉、牛杂，辣子及其它佐料即可。热腾腾的牛肉搭配鲜美的汤头，带劲的碱面条撒上香菜，葱花与红油，再加一碗黄酒，襄阳的饮食文化从街巷的牛肉面中慢慢延伸。牛肉面

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！