

襄阳市牛肉面 三顾城 特色牛肉面

产品名称	襄阳市牛肉面 三顾城 特色牛肉面
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_牛肉面代理牛肉面

襄阳牛肉面做法配方？牛肉面

牛肉.牛杂卤水配方(以15斤卤水配方为例)

八角 20g 甘cao 8g 白蔻10g 红寇 4g 香草 1g shan奈 10g 良姜 10g 花椒 20g cao果 8g 孜然 4g 沙仁 8g 香叶 8g 胡椒 10g 辛乙 4g ro桂20g bai芷 10g 丁香 3g 山楂 8g xiao茴 15g 生姜 250g 辣椒适量 15-50g (香料玉果.cao果等大的切成小粒)一起用布袋装起.卤水配方要以上面为标准,麻辣度等方面可根据地方口味具体情况调整花椒和辣椒的多少.以上别的原料配方不要随意改动)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！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！

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

襄阳牛杂面注意事项：牛肉面

- 1.牛杂换成牛肉，就是牛肉面，在襄阳和武汉地区也很受欢迎。襄阳牛杂面里还有牛肠，牛肺等等，这些都买不到，根据自家情况调整内容。
- 2.牛油是襄阳牛杂面的秘密，店家会用牛油熬香料，把香料的味道融入牛油，且色泽红亮，香味饶舌。但家庭制作无法取得大量牛油，为了健康的缘故也不宜多摄入牛油。所以这里就根据自家的情况修改了一下，牛油用得少一点。熬牛油变红，加一点牛骨高汤里面味道更好。牛肉面
- 3.牛腩牛腱牛筋需要卤煮到软糯又有咬劲的时间不一，要掌握好时间。
- 4.金钱肚和毛肚我只买到了涮火锅的那种，所以烫熟入味就好，不能久煮。如果是需要卤煮熟的，同牛筋牛腩的煮法到软糯Q弹再切薄。
- 5.襄阳的牛杂面红色牛油汤头很辣，自己做的时候可以酌情放辣椒调整辣度。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

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！