

牛肉面培训 三顾城 樊城区牛肉面

产品名称	牛肉面培训 三顾城 樊城区牛肉面
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_培训_批发_厂家_销售

三顾城公司牛肉面

襄阳三顾城餐饮管理有限公司，成立于2019年9月，是在传承张氏窝子面、张家牛腩家族产业基础上，进行现代化、公司化、品牌化升级的重大举措。公司在坚守传统技艺的同时，积极推进品牌化和走出去的发展战略，聚焦产品升级、实训升级和加盟发展模式，勇担襄阳牛肉面产业升级发展的历史使命，致力于成为襄阳牛肉面文化传播的排头兵，和襄阳牛肉面产业走出去发展的前进

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

我的襄阳牛肉面培训学习创业之路（三），在小县城也能年入64万牛肉面

首先，我要说的是传统的襄阳面馆都是用着大锅加上大料熬制牛油，熬制牛油是襄阳牛肉面制作很关键的部分，牛油熬制不好味道就不会好，要么无味要么糊味怪味。

在襄阳由于是小城市，城区不大，环境的要求不严格，每家牛肉面馆都可以在门店前面露天熬制牛油，见过别人熬制牛油的都知道，那股子油烟味，大得很哦。牛肉面

油烟大，扰ren民。大锅熬油，对空间有比较大的要求。这都是我在襄阳开店，将来去武汉开店，条件所

不允许的。在武汉开店，我怎么可能拿个大锅在露天的环境下熬油呢，城管和物业的人不把我骂死吗，不可能的，在门店里面熬油，寸土寸金的武汉我可不想搞那么奢侈的后厨，经营成本太高，不合适。那怎么解决，我把师傅教的大料，用粉碎机打碎，就像药铺打碎中药那样子的，这样我就可以在家里用小锅先把牛油熬制好，带到门店去，武汉襄阳都可以用这一招，这是一步创新。由于大料被打成粉末状，我就可以用自己做饭的小锅，在厨房一锅一锅的熬制牛油了，这步创新算是成功的把。这是创新一。

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

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！

