

牛肉面 三顾城 襄阳市牛肉面

产品名称	牛肉面 三顾城 襄阳市牛肉面
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

牛肉面代理_牛肉面加盟_牛肉面培训_牛肉面批发_牛肉面厂家_牛肉面销售_三顾城牛肉面_牛杂面培训_牛杂面批发_牛杂面厂家_牛杂面代理_牛杂面销售_牛杂面加盟_海带面培训_海带面批发_海带面厂家_海带面销售_海带面加盟_海带面代理

牛肉面的红油是怎么熬的牛肉面

- 1、朝天椒bai的干辣椒放在锅内干炒（或者是放在du灶边慢慢炕）直至辣椒干zhi脆。
- 2、在石臼里舂碎。
- 3、装在钵钵内dao（放入少许食盐）。
- 4、菜油（调合油）烧至八成熟。
- 5、离火晾凉一会牛肉面
- 6、把热油倒入装舂好的辣椒面的钵钵里。
- 7、边倒边搅，让辣椒面均匀受热。
- 8、待油完全避免冷却后加入。
- 9、待辣椒与红油分离后提出红油即可。也可如下方法来提红油：红油制好后等油冷却到钵钵不烫手时趁热在辣椒钵内加入同油等到量的开水，搅动后辣椒沉底，红油浮在上面，把红油打出即可。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！

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

襄阳牛肉面培训，提前你必须知道的注意事项牛肉面

餐饮行业是传统行业，很多学员害怕留一手，目前很多去襄阳学习的学员都反应师傅店里的口味和自己实际做出来的差别很大，师傅卖的配方和自己去市场上采购的配方颜色都不一样。到头来师傅就是敷衍是材料的问题，让你买他的配方。更有些师傅本来只需要15中香料的配方，告诉你需要20中导致自己的配方比师傅卖的还贵，倒逼你买师傅的配方，自己吃了亏还一直蒙在鼓励，掌握不到核心技术。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！

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！