

牛肉面做法 樊城区牛肉面 三顾城

产品名称	牛肉面做法 樊城区牛肉面 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

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！

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

你觉得好吃的方便面是哪个牌子的哪种口味？牛肉面

三顾城襄阳牛肉面牛肉面

知道襄阳这个地方的人不多，听说过襄阳牛肉面的人就更少了，要不是来自湖北的小伙伴给我，估计我也不会知道。其实襄阳牛肉面也是很出名的，据说是当地人非常喜爱的早餐。牛肉面

襄阳牛肉面有很长时间的历史，而且已经申遗。它的面和汤都非常有特色，面中是放了碱的，所以吃起来十分劲道、耐煮；汤是麻辣的牛油汤，非常的香。再搭配一些香菜、牛肉，吃起来一辣二麻三鲜。牛肉面

没有到当地吃过，但小伙伴定中街的襄阳牛肉面和当地吃口味基本相同。买回来后果然没失望，大包的牛油包还有大块的牛肉，浓浓的一碗，那种麻辣的感觉十分的爽，感觉很像是吃红油火锅时煮的面，但油和辣味要轻一些。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！

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！