

牛腩面加盟 牛腩面 湖北汉马哥牛骨面

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 牛腩面加盟 牛腩面 湖北汉马哥牛骨面 |
| 公司名称 | 湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米 |
| 联系电话 | 15527569177 |

产品详情

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，牛腩面加盟，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！伴随着消费人群的代际变化和全民消费升级大潮，品汇祥在不断开创全新品牌，牛腩面，同时对多个品牌进行了产品与品牌形象的升级、同时推进集团的互联网+与规模化战略。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！锅盖面俗称镇江三怪之一的“大锅小锅盖”（面锅大，锅盖小）。当面条下入沸水锅后，用一个小锅盖盖在面汤上。其特点：一是生面条逐份投入，熟后不粘结，不散乱，分量准确；二是面汤滚沸时，易于清除浮沫，保持面汤不混浊；三是面条易熟透，不生不烂。【原料配方(制100碗)】：面条10千克、酱油2.5千克、绵白糖65克、味精50克、虾籽5克，青头1千克熟猪油(或芝麻油)1.5千克【制作方法】：1. 将锅放在中火上，加入清水250克，牛腩面招商加盟，虾籽下锅煮沸，3分钟后，放入绵白糖，溶解完后倒入酱油，烧沸离火，让其冷却后装入容器待用。2. 锅内放进清水烧沸，按顾客需要数量放入面条(但每锅多不超过15碗，每碗生面条重约130克)，盖上小锅盖。将空碗放在锅台上，逐碗倒入酱油25克，熟猪油或芝麻油10克，加上适量青头和味精0.5克。面锅滚沸后，加适量清水，使面条熟透，大沸时揭去盖，清除浮沫，将面条逐份捞入碗内，浇入适量面汤即成。3.青头制法：青头是用各种蔬菜制成的面卤，分为生、熟两种。生的有蒜泥、蒜花、漂儿菜(春季腌制的青菜)；熟的有小青菜、青椒，将这些蔬菜择洗后，用沸水焯熟，切成丝或段即成。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！

肥肠面做法：

1、手擀面和肥肠2、将泡椒和泡姜切块备用，干辣椒和花椒也备好，香菜蒜苗切碎3、肥肠(熟的)切块备用4、油锅烧热，先把泡椒、泡姜、干辣椒、花椒一起放入锅里煸炒5、煸炒出味后放肥肠翻炒一会6、翻炒肥肠变得稍干时，怎样做牛腩面，加入高汤7、大火将汤烧开，再转中火煮上十分钟，煮好后，将汤盛出备用8、锅里烧水煮面9、面煮好后，捞到碗里10、将煮肥肠的汤倒进碗里，洒上少许的蒜苗和香菜段，放点辣椒油即可。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

牛腩面加盟-牛腩面-湖北汉马哥牛骨面(查看)由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北品汇祥餐饮管理有限公司(www.hmg917.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!