

# 老襄阳牛肉面培训 小滋牛肉面馆 牛肉面培训学校

产品名称	老襄阳牛肉面培训 小滋牛肉面馆 牛肉面培训学校
公司名称	樊城区小滋牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面
联系电话	13000000000

## 产品详情

襄阳美味牛肉面，襄阳学正宗牛肉面，襄阳牛肉面哪里教等，专业的培训，真实可靠，带你走向致富的道路，为您定制专业的培训方法不怕你学会就怕你不来报名欢迎前来咨询报名。

襄樊的牛肉面，不同于兰州的牛肉拉面.兰州的牛肉拉面其实有着精工细做意味，面，拉得匀称，牛肉，片得够薄，黄澄澄的伽哩牛肉汤配上一小撮碧油油的香菜，有色，有香，有味，有着文绉绉的雅气.它也不同于上海本地的牛肉面，上海人其实是不会吃面的.面不够香，汤是用面汤加猪油调出来的，令人起腻.只有他们的浇头不时翻新，出点花样，可是这多少又有点舍本逐末，重要的面倒是排在了后一位.襄阳牛肉面是具有世界声誉的菜式，用料为牛肉，上等精面，色泽红润，肉质肥而不腻，汤味香浓。襄阳牛肉面分为牛肉面，牛杂面两大系列。

襄阳牛肉面应该是大家比较熟悉的面食之一了，其色香味俱全，筋道，牛肉面培训加盟，牛肉酥香，汤汁鲜美，光看着就令人垂涎欲滴，吃后更是意犹未尽，襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面加盟告诉您牛肉面怎么做才好吃。

其实，牛肉面的精华在于牛肉卤汁的调制，以及牛肉的炖煮，都要恰到好处，让美味精彩呈现。首先，精心挑选牛肉，进行腌制。卤牛肉的腌制其实并不复杂，先将牛肉洗净，切成500克大小的肉块，控干水分后加入盐、黄酒、姜片、葱段、花椒、八角、桂皮等，搓揉均匀，用砧板或者其他重物压住，腌制24小时。为什么要腌这么长时间呢？为得是让肉质更加紧实，保证口感。然后，调制卤汁。卤汁可以视当地人的口味需求来添加香料，常用的有八角、山柰、丁香、桂皮、香叶、、红豆蔻、砂仁、、陈皮、花椒、罗汉果、等，然后再加入酱油、蚝油、甜面酱、味精等调料进行熬煮。

接着，将腌制好的牛肉取出，放入沸水中焯一下，再捞出放入卤水中炖煮。时间要合理把控，具体多久要视牛肉的量而定，保证牛肉酥而不烂。另外，熬得过程中要注意将料渣滤净。后就可以白水煮面，再适当烫煮一些青菜、胡萝卜等蔬菜，煮熟后全部捞出盛碗，夹几块卤牛肉，淋上汤汁，撒上香菜，香喷喷的牛肉面就可以食用了。

襄阳牛肉面，襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面加盟给大家讲讲牛肉面真正的讲究之道。

襄阳牛肉面讲究的是：一是味香，二是味厚，老襄阳牛肉面培训，三是有回味。汤要好喝、牛肉要好吃。配料下粉面熬红油、卤牛肉、牛杂。襄阳牛肉面大的秘密是中药卤包，为关键的是汤。

一口，不能喝汤，太烫，先来口面，软的，韧的，夹着脆，牛肉面培训哪家好，带着辣，喀嚓喀嚓有声，辣气从舌根往下，落到心里，化做暖暖的一团，然后慢慢地漾开，热气冲开收缩的毛孔，试探性地流过去。现在可以喝汤了，但要缩了嘴，小心地咪上一口，再小心地吞下，这会儿，暖流更加强劲，它们迅速蔓延，成片的，冷气有些萎缩，这有点象场，各自都在抢夺自己的领地，可是目前暖流占了上风，它摧枯拉朽，乘胜追击，有点不依不饶，还在进行，暖空气，一浪接一浪，终于周身都热起来了，甚至还有点小汗，额头上，背上，细密密的汗珠悄悄渗出来。

这时，黄酒也端上来了。襄阳的黄酒和米酒很类似，但是没有米，乳白色，很浓，有着丝绸的质地，密实，厚道，不是清汤带水的，初尝口，并没有多少酒劲，还有一点微甜。这就是襄阳黄酒的好处，你想这面吃到现在，也辣了，也热了，也痛快了，好，现在就是享受的时候，放缓节奏，慢慢来，歇口气，是中场休息，让热量缓缓释放，悠然的，品一品，这是曲中的慢板，抒情的一段，有了这一段，这面才有了点不同凡响的地方，才有了可供回味的章节，这吃面才变成享受。

这样的一口面一口黄酒是襄阳人地道传统的早餐，他们坐在小凳上，慢慢地嚼，牛肉面培训学校，慢慢地喝，慢慢地品，慢慢地享受，早起的困乏，骨子里的冷都化了，舒坦了，暖和了，劲头也足了，象加足了油的车。襄阳的牛肉面非常便宜，所以这样的享受又是非常容易得到的，有钱没钱，你都可以享受一番。

老襄阳牛肉面培训-小滋牛肉面馆-牛肉面培训学校由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。樊城区小滋牛肉面牛杂面馆（[www.xyxnrm.com](http://www.xyxnrm.com)）在食品饮料代理这一领域倾注了诸多的热忱和热情，小滋牛肉面馆一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈亮。