

# 襄阳牛肉面技术培训学校 小滋牛肉面馆

产品名称	襄阳牛肉面技术培训学校 小滋牛肉面馆
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

襄阳牛肉面色香味美，那它是怎么做出来的呢？襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面培训哪家好就来带大家一起来了解一下襄阳牛肉面的做法。

襄阳牛肉面看似简单，要想做出来后回味悠长，久食不厌，可不是那么容易的，这里面的学问大着呢！简单地总结出来就是一麻，二辣，三鲜，四青，五白，六黄，七绿，八红。先要取上等的花椒调味，此为一麻；然后加入香辣爽口的辣椒增加辣味；一定要用新鲜现宰的牛肉、牛杂、牛骨，做出来后才会有真正的肉质鲜嫩，酥香爽口；再加上以二十几种滋补调料配方，熬煮了足足8个小时的天然汤底为“四清”；牛油，牛骨锅“五白”劲道碱麦面“六黄”，香菜、青葱蒜衬味的“七绿”，加上红油“八红”，八者兼备。三分面，七分汤，控制的刚刚好，这才能算上一碗美味的襄阳牛肉面，浓厚自然，营养滋补，鲜美绝伦，令人回味无穷。

襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面培训多少钱讲解牛肉面配方

每天当东方露出了鱼肚白时，在中国内陆的一个城市湖北襄阳，这里的特色面馆襄阳小滋牛肉面馆迎来了一批又一批前来吃牛肉面和牛杂面客户，每天早上陈师傅都按部就班的给每一位顾客做好各种面条品种，这都是陈师傅多年以来的经验所得。学正宗襄阳牛肉面少不了来陈师傅店里学习学习襄阳牛肉面制作秘方。

襄阳的牛肉面其实没有牛肉，加上一勺牛杂，吃的品的是面，面是搁了碱的，但不过分，没有苦涩，只透着面香；前一晚备好了面，过了水，放油，拌好，摊在大大的竹簸箕里；第二天一清早，架起两口大锅，一锅白汤，是开水，咕咚咕咚冒泡，水汽腾腾，白雾雾的，冉冉上升，另一锅是红汤，是老板清早起了黑用牛油牛杂，放香料、辣椒熬出来的，上面浮着红汪汪的辣油，飘着青青的蒜苗段，纹丝不

动。

吃面的来了，喊上一声，二两面，一碗黄酒。老板抄起一团面，丢到长柄的竹笊篱中，再抓一把脆生生的绿豆芽，沉到滚滚的白汤里，不慌不忙地抖几下。老板的手势很好看，手腕上下颠动，手臂却不起伏，隔个半分钟，小手臂一扬，襄阳襄阳牛肉面技术培训，竹笊篱在空中划过一道小弧线，面稳稳地落在碗里，再兑上红汤，爱吃辣的人，老板给你多加一勺辣油，完了齐齐地端到桌上;如果你到襄阳，襄阳牛肉面技术培训学校，赏了习家祠的景，怀了隆中的古，那么千万不要忘了品品襄阳的牛肉面。

襄阳牛肉面作为襄阳的美食，也是存在于很多人儿时里美好的美味记忆！但是随着生活节奏的不断加快，这种儿时的美味正逐渐的消失在我们的日常的饮食中，成为很多人的向往！但是目前市场上面很多襄阳牛肉面培训中心可以让消费者轻松的品质到传统的味道。

襄阳小滋牛肉面馆，特色美食，触动舌尖的美味。小滋牛肉面馆，制作采用传统老工艺，汤香味浓，并且面条入口劲道，襄阳牛肉面技术培训招商价格，让人回味无穷。

襄阳牛肉面起源，极大的促进了饮食文化的进一步融合发展。正宗牛肉面主要原料有肉，碱面，牛肉汤，汤、肉、料融合，是一种营养健康美食。

有一种情感，叫做妈妈的味道，有一种美食，叫做小滋牛肉面馆。小滋牛肉面馆，给你见证面汤肉的结合小滋牛肉面馆正是将面、汤、肉结合。使面条更加有嚼劲；小滋牛肉面馆面汤用多种天然植物加上地道牛骨熬成，口感纯正厚重；选用上等肉，小滋牛肉面馆不仅营养丰富，襄阳牛肉面技术培训加盟价格，更能补脾胃、强筋骨；后使用精选肉，天然绿色，健康营养。小滋牛肉面馆面汤油而不腻，味感厚重，芬芳扑鼻。

襄阳牛肉面技术培训学校-小滋牛肉面馆(推荐商家)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)）位于襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前小滋牛肉面馆在食品饮料代理中享有良好的声誉。小滋牛肉面馆取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。小滋牛肉面馆全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。