

牛肉面批发 三顾城 南漳牛肉面

产品名称	牛肉面批发 三顾城 南漳牛肉面
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_牛杂面_海带面_招商加盟_培训_批发_厂家_销售

三顾城牛肉面讲究的是:一是味香,二是味厚,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.三顾城牛肉面的秘密是中药卤包,关键的是汤。牛肉面

三顾城的牛肉面,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. 三顾城的牛肉面牛杂面都是上面满满的一层牛肉或一层牛杂,让外地人大为感慨这肉怎么跟不要钱似得?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,手腕上下颤动,手臂却不起伏,隔个半分钟,小手臂一扬,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,赏了水镜庄的景,怀了隆中的古,那么千万不要忘了品三顾城的牛肉面。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

牛肉面为啥这么火？牛肉面

不过，战友说，这家牛肉面曾经上过电视，每天的生意十分火爆，很多襄阳人开车跑几十公里路，就是为了去吃上一碗这样的牛肉面。

从酒店出来，战友开车在前面带路，我们在后面紧紧跟随。下车一看，几家卖早餐的门店前排着长长的队伍。“这些人排队都是吃面的？”“对！壮观吧！”战友回答说，很多襄阳人早上吃饭，都会跑到这里来吃面，有的开车要跑几十公里路呢。牛肉面

为了吃一碗地道的牛肉面，早上费时费力地开车跑几十公里，看来这碗面真的是非常具有诱惑力的。

拿着手机拍照的时候，战友已经站在长长的队伍中了，战友的妻子则站在门外的桌子前等着食客们吃完后占桌位。这家上过电视的牛肉面馆，名字叫做三顾城牛肉面，听听这名字啊！牛肉面

食客则根据自己的喜好，用勺子舀一勺切碎的葱花和香菜放入碗中，红艳的辣椒油和翠绿的葱花香菜，配上泛黄的面条，一碗正宗的襄阳牛肉面出锅了。一碗牛肉面，一碗襄阳本地的黄酒，是襄阳人早餐的标配。面有点硬但很筋道，肉薄而香，汤水肥而不腻，辣椒虽然红艳并不是特别辣，而是透着醇厚的香。吃一口面，喝一口黄酒，黄酒的酸甜清爽刚好解除了牛肉面的油腻。可谓是黄金搭档。黄酒虽然好喝，可酒精度数不低，喝进肚腹内，顿时热腾腾的。开车的话，还是建议少喝的为好。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！

三顾城襄阳牛肉面牛肉面

襄阳牛肉面，早出现于清康熙元年（公元1662年），到如今，已成为襄阳古城的美食名片和文化窗口。三顾城牛肉面，从襄阳张氏窝子面开始至今，家族传承已历经百年。三顾城现任经理张思德，始终秉承祖上传秘调制配方，广泛集采百家所长，近三十年潜心坚守，心无旁骛，只为呈现一碗正宗襄阳牛肉面……麻、辣、鲜、香，回味悠长……三顾城，作为襄阳牛肉面老品牌，必将光彩绽放于全小康新时代！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！