

牛家人大碗牛肉面怎么样 牛肉面 旺鑫餐饮

产品名称	牛家人大碗牛肉面怎么样 牛肉面 旺鑫餐饮
公司名称	旺鑫（天津）餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市河东区华昌道40号远洋国际中心
联系电话	18920670505

产品详情

红烧牛肉面的制作要求，可以用16个字概括：肉香浓郁，口感酥嫩，汤头鲜美，面条筋道，下面说说几个小技巧:1、选料，牛肋板肉，有肥有瘦是汤鲜味美的前提；2、“一冷一热”用水方法，焯水时冷水下锅缓升温，可以更彻底的排出牛肉里边的水，煮肉时用加热好的汤料，牛家人大碗牛肉面怎么样，可以包住牛肉里边的鲜汁；3、油炒香料，可以把所有香料先用温水泡开，然后放在油里炒干出香，牛家人大碗牛肉面配方，再放入料包，然后用料油炒酱料，这是一个让牛肉汤更香的方法；

大家不要小瞧一碗面，让人们吃的舒服了，那是会吸引许多回头客的，对于面馆来说，如果没有自己稳定的客源，那简直是经营不下去的。一旦有了稳定的客源，通过口口相传的力量，发展出许多新的客源，这样你的面馆生意才能长长久久的做下去。特色面馆加盟说一千道一万，如果没有自己稳定的客源，想要长久的经营下去那非常的不容易。“民以食为天”这句话传自远古时代，相信大家都听过，所以说只要有人的地方永远都需要食物，否则人类是无法生存的。

牛肉面的做法：牛肉先泡在清水中浸泡2，牛肉面，3个小时，去掉，中途换三，四次。然后放锅中煮，撇去浮沫后，再煮十分钟捞出，放凉切块。煮过牛肉的汤沉淀，烧牛肉时用。笋干用温水提前一两天浸泡（快些的话可煮下笋干），泡好的笋漂洗干净，后切块备用。

炒锅烧热，倒入30g油烧热，放入姜，香辛料小火炒香，放入牛肉块翻炒3分钟，倒入料酒

翻炒2分钟，放入红油豆瓣酱炒香，炒出红油加入笋块一起翻炒，后加老抽，冰糖一起翻炒。煮面条用到的食材及配料:水面，小白菜，牛家人大碗牛肉面加盟费多少，葱花及香菜末。辣椒油，生抽，藤椒油，鸡精。

牛家人大碗牛肉面怎么样-牛肉面-旺鑫餐饮(查看)由旺鑫（天津）餐饮管理有限公司提供。旺鑫（天津）餐饮管理有限公司（www.puxiaojie.cn）为客户提供“餐饮管理”等业务，公司拥有“餐饮管理”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：高经理。同时本公司（www.puxiaojie66.com）还是从事天津特色外卖加盟，天津餐饮连锁加盟店，天津快餐连锁加盟店的厂家，欢迎来电咨询。