

# 牛腩面加盟 黄石牛腩面 汉马哥牛骨面

产品名称	牛腩面加盟 黄石牛腩面 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，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！面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可主食又可快餐的健康保健食品，早已为世界人民所接受与喜爱。

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！牛肉面的辅料也是调汤的一个重要组成部分。辅料萝卜片的做法:绿萝卜均按日需量购进，以免糠心。做法是先将萝卜洗净，去其毛根和头尾，切成长形或扇形的片，放入开水锅里焯一下，然后捞入冷水浸漂，再入牛肉汤里煮，西红柿牛腩面，这样可以去其异味，吃起来软硬适口。清汤牛肉面要达到色、香、味、形方面俱佳，一碗成功的牛肉面应该是一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮）。汉马哥牛肉面有严格的质量要求，用他的话说，就是“汤清亮，肉酥香，面韧长”。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！肠旺面【材料】：鸡蛋面90克，猪大肠50克，五花肉250克，血旺25克，牛腩面加盟，绿豆芽15克，牛腩面培训，白铁豆腐250克。三合油、糍粑辣椒、腐乳、味精、甜酒酿、胡椒粉、蒜泥、姜末、葱花、高汤等适量。【做法】：1.煮。猪肠洗净去异味，煮至半熟捞出切成块加香料煮。2.五花肉煮熟切成小丁，入锅加盐炒出油后，滗去油放入甜酒酿，烹点醋，炸成脆哨。3.豆腐切成小丁用盐水泡一下捞出滤干，用油炸成泡哨捞出；4.油锅中再加入脆哨油、肠子油、糍粑辣椒，炒出香味，加入姜末、蒜泥、豆腐乳加水煮开，黄石牛腩面，滗出红油待用。5.鸡蛋面与豆芽放入开水锅中约煮1分钟，捞入面碗中放上肠子、脆哨、豆腐泡哨，用漏勺装入血旺片在锅中氽一下，放在面条上，舀入高汤、红油、味精、葱花即可。牛腩面加盟-黄石牛腩面-汉马哥牛骨面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!