

小滋牛肉面馆 牛杂面技能培训 襄阳牛杂面培训

产品名称	小滋牛肉面馆 牛杂面技能培训 襄阳牛杂面培训
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

面食的畅销度也一直是可观的，不少经营面食的创业者，都实现了发家致富的愿望。既然该项目的优势如此明显，若将之用来创业也无不可。可是，面馆加盟店都有哪些？加盟哪个品牌好呢？相信还有一些创业者不甚清楚。下面就是为大家提供一些创业观点。

特色面食对食客们而言，有着一一种强大的吸引力，特色面食与正餐不同，但也可以替代正餐，并具有随意性、即时性的特点，不论何时何地人们想吃就吃，而不受半点约束。因此，特色面食总能勾起大众的兴趣，牛杂面培训哪里好，让人欲罢不能。

面食，从古至今都一直受人们的喜爱，面条那爽滑的口感，使消费者对它保留着一份深深的眷念之情。面馆加盟店都有哪些？加盟哪个品牌好呢？通常来说，值得投资的项目一般具有这么几个特征，襄阳保康牛杂面培训，较高的度、广阔的发展前景、健全的保障措施。有这些因素作铺垫，创业者的事业必能在良性循环中，持续不断的向前发展。

小滋牛肉面馆保留地道风味的基础上，也与时俱进的作出了创新。目前，满足了不同消费者的选购需求。

如何做出一碗美味的襄阳牛肉面，襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面技术培训哪家好就来跟大家讲讲。

配料：牛肉4-5斤、砂糖3小匙、沙拉油3大匙、酒2大匙、老姜250克、蒜35克、辣豆瓣酱1碗、盐1大匙、面条70克、红辣油半碗、味精半匙、酱油2小匙、葱花少许

做法：先将牛肉去油，清洗干净，切成长条块，放在热水中煮去，见牛肉颜色变浅，即可捞出；姜切成小块、拍裂；蒜去老皮，拍裂。然后把砂糖、沙拉油用小火炒成糖色酱，把牛肉、酒放入锅中后改用中火翻炒均匀，再把豆瓣酱、辣油一起炒；再放入盐、姜块、蒜、高汤，再用小火煮2-4个小时，即可。把盐、味精、酱油、葱花一起搅拌均匀，备用。再用另一个锅烧水，水开，将面条抖散放入锅中，等水开后，先舀半碗面条汤放在盐、味精、酱油、葱花搅拌的碗中，再放上已经烧好的牛肉及汤，即可食用。

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，哪里培训牛杂面，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，牛杂面技能培训，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。

小滋牛肉面馆(图)-牛杂面技能培训-襄阳牛杂面培训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)有实力，信誉好，在湖北襄樊的食品饮料代理等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进小滋牛肉面馆和您携手步入辉煌，共创美好未来！