

牛肉面 牛家人大碗牛肉面招商 旺鑫餐饮管理

产品名称	牛肉面 牛家人大碗牛肉面招商 旺鑫餐饮管理
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

红烧牛肉面的做法：1. 牛腩洗净切块；2. 焯水之后洗净血沫备用；3. 香料和调味料都放入高压锅内；4. 加入焯水之后的牛腩块，加水至没过所有材料；5. 电高压锅上汽后压40分钟后放气；6. 滤出一碗牛肉原汤作为面的汤底；7. 剩余牛肉和汤汁都转入炒锅中，大火烧开将汤汁收浓；8. 另烧一锅水煮面，牛肉面，煮好的面捞入第六步预留的牛肉汤中，加少许酱油调味上色。再码上第七步做好的红烧牛肉，撒一把白芝麻和葱花，牛家人大碗牛肉面招商，食用之前拌匀即可；

对于特色面馆加盟这个事，牛家人大碗牛肉面网站，大家不要想的太多，只要把握住一点就可以了，那就是在将客源稳定住的基础上，不断的有所增加，这样你的面馆才能从一家开成两家，两家开成三家，一直开成连锁店，不想开连锁面馆的老板不是好老板。可是这个稳定那是需要多方条件的，单凭一腔热情那是无法驾驭市场，带领人们的口味的。天下面馆何其多，如果你的面馆没有好的技术做支撑的话，想要在林林总总的面馆中脱颖而出，那估计就是在做白日梦。所以当你准备开面馆的时候，首先要学对技术。

拉面，将溜好的面条放在案板上，撒上清油(以防止面条粘连)，然后随食客的爱好，拉出大小粗细不同的面条。拉面是一手绝活，手握两端，两臂均匀用力加速向外抻拉，然后两头对折，杭州牛家人大碗牛肉面，两头同时放在一只手的指缝内(一般用左手)，另一只手的中指朝下勾住另一端，手心上翻，使面条形成绞索状，同时两手往两边抻拉。面条拉长后，再把右手勾住的一端套在左手指上，右手继续勾住另一端抻拉。抻拉时速度要快，用力要均匀，如此反复，每次对折称为一扣。条细如丝，且不断裂，真可谓中国烹饪之精华。

牛肉面-牛家人大碗牛肉面招商-旺鑫餐饮管理(推荐商家)由旺鑫(天津)餐饮管理有限公司提供。牛肉面-牛家人大碗牛肉面招商-旺鑫餐饮管理(推荐商家)是旺鑫(天津)餐饮管理有限公司(www.puxiaojie.cn)升级推出的,以上图片和信息仅供参考,如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话,业务联系人:高经理。同时本公司(www.puxiaojie88.cn)还是从事天津餐饮加盟,天津快餐外卖加盟,天津外卖连锁加盟的厂家,欢迎来电咨询。