

牛肉面馆加盟 牛肉面 品汇祥餐饮

产品名称	牛肉面馆加盟 牛肉面 品汇祥餐饮
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，牛肉面加盟店，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！榨菜肉丝面【材料】：瘦肉、榨菜、葱、面条、料酒、酱油、湿淀粉。【做法】：1. 瘦肉切成丝，加入料酒、酱油、湿淀粉拌匀，腌制10分钟；榨菜切成丝后先泡20分钟去除咸味。2. 锅中倒入油，放入肉丝炒散，再放入榨菜，炒匀后盛出。3. 水烧开后放入面条煮熟后捞出，放入碗中，再放入炒好的榨菜肉丝和葱花即可食用。【煮面技巧】：煮面条，人们习惯将水烧开，牛肉面馆加盟，再放进干面条去煮，这种方法其实不对。因为干面条进入沸水的短时间内，面条表面迅速软熟，形成一层“隔膜”保护层，阻止沸水再渗入干面条内部，造成了“硬蕊”面。这样煮，既费时又不易熟。正确的煮法是，在煮面的水沸腾前2 - 3分钟将干面条放进锅里，使干面条有一个被水渗透的机会，待水渗透干面条后，煮面水也沸腾起来，面条很快就会被煮熟了，这样煮又省时又容易熟。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。

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！制作步骤1. 先把牛肉及骨头用清水洗净，然后在水里浸泡四小时（留下另用）拉面，将牛肉及骨头下入温水锅，等即将要开时撇去浮沫，加入盐4两，5钱，姜皮5钱及花椒2钱用纱布包成调料包清水淘洗去尘后，也放入锅里，小火炖五小时即熟，捞出稍凉后切成1厘米见方的丁。2. 牛肝切小块放入另一锅里煮熟后澄清备用。桂籽、花椒、姜皮温火炒烘干碾成粉末，牛肉面，萝卜洗净切成片煮牛肉面熟。蒜苗、葱花切末、香菜切小节待用。3. 将肉汤撇去浮油，把泡肉的倒入煮开的肉汤锅里，待开后撇沫澄清，加入各种调料粉，再将清澄的牛肝汤倒入水少许，烧开除沫，再加入盐、胡椒粉、味精、熟萝卜片和撇出的浮油。4. 面粉30斤加水18斤擀成面索，再揉和均匀，用灰水7两（如果灰水浓则少加，灰水淡则多加）搅和揉匀。案子上擦抹清油，将面搓成条，揪为重五两的条，上面盖上湿条布，然后根据每个人善食的爱好的爱好，分别拉成大宽、韭叶、二细、芥麦棱（三角条）一窝丝等形状的面条下锅，面熟后捞入碗内，将牛肉汤、萝卜、肉丁、浮油适量，浇在面条上即成。并以每个人的口味加上适量的香菜、蒜苗、葱花及辣子油。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！各地特色面食有武汉的热干面、内蒙古的焖面、山西的刀削面、栲栳栳，北京的炸酱面、兰州拉面、重庆的重庆小面、上海的阳春面、高邮的酱油面（又称高邮阳春面）襄阳牛肉面、扬州阳春面、扬州炒面、东北的冷面、保定的大慈阁素面、陕西油泼面、河南的烩面、捞面、麻鸭面、饸饹面、广东的云吞面、福建的沙县拌面、漳州卤面、莆田卤面、厦门沙茶面、四川的担担面、铺盖面，岐山和新野的臊子面，贵阳的肠旺面等等。牛肉面馆加盟-牛肉面-品汇祥餐饮由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）是湖北武汉,宾馆、餐饮的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在品汇祥领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创品汇祥更加美好的未来。