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、葱花切未、香莱切小节待用。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,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莱、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、饸烙面、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。