

牛杂面制作培训 襄阳牛杂面培训 小滋牛肉面馆

产品名称	牛杂面制作培训 襄阳牛杂面培训 小滋牛肉面馆
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

要想做出一碗美味好吃的襄阳牛肉面，需要哪些材料呢？襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训哪家好就来跟大家讲讲。

牛肉面主料：牛腩

辅料：胡萝卜、香菜、手擀面

调料：葱、姜、蒜、酱油、盐、料酒、酱油、干辣椒、花椒、大料、桂皮、肉寇香叶、丁香、陈皮

烹制方法：1、将牛腩改刀成一寸见方的块；2、将锅中加水，葱、姜、蒜、干辣椒，加入牛腩块煮开，除去血沫用纱布将其他调料包好放入锅中，加入酱油、料酒盖盖，熟20---30分钟；3、将熟好的牛肉连汤浇在煮好的面条上撒入香菜即可食用。

襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面技术培训，襄阳牛肉面培训多少钱讲解牛肉面配方

每天当东方露出了鱼肚白时，在中国内陆的一个城市湖北襄阳，这里的特色面馆襄阳小滋牛肉面馆迎来了一批又一批前来吃牛肉面和牛杂面客户，每天早上陈师傅都按部就班的给每一位顾客做好各种面条品种，这都是陈师傅多年以来的经验所得。学正宗襄阳牛肉面少不了来陈师傅店里学习学习襄阳牛肉面制作秘方。

襄阳的牛肉面其实没有牛肉，加上一勺牛杂，吃的品的是面，面是搁了碱的，但不过分，没有苦涩，只透着面香;前一晚备好了面，过了水，放油，拌好，摊在大大的竹簸箕里;第二天一清早，架起两

口大锅，一锅白汤，襄阳牛杂面培训，是开水，咕咚咕咚冒泡，水汽腾腾，白雾雾的，冉冉上升，另一锅是红汤，是老板清早起了黑用牛油牛杂，放香料、辣椒熬出来的，上面浮着红汪汪的辣油，飘着青青的蒜苗段，纹丝不动。

吃面的来了，喊上一声，二两面，一碗黄酒。老板抄起一团面，丢到长柄的竹笊篱中，再抓一把脆生生的绿豆芽，沉到滚滚的白汤里，牛杂面技能培训，不慌不忙地抖几下。老板的手势很好看，手腕上下颠动，手臂却不起伏，隔个半分钟，小手臂一扬，竹笊篱在空中划过一道小弧线，面稳稳地落在碗里，再兑上红汤，爱吃辣的人，老板给你多加一勺辣油，牛杂面培训学校，完了齐齐地端到桌上;如果你到襄阳，赏了习家祠的景，怀了隆中的古，那么千万不要忘了品品襄阳的牛肉面。

虽说襄阳牛肉面技术培训，襄阳正宗牛肉面馆加盟行业发展的越来越好，越来越多的人选择这个行业开始自己的创业之路，牛杂面制作培训，但是只要是做生意都是有风险的，那么到底有没有什么办法可以减少创业失败的风险呢?今天在这里就给大家简单的介绍一下。

一、选择加盟品牌

如今面馆加盟行业虽然发展的越来越好，但是也有鱼龙混杂的，如果想要在面馆加盟这行得到长远的发展，在众多的面馆加盟品牌中脱颖而出，那就一定要选择一个好的合作加盟品牌，作为创业者，在投资之初就要擦亮双眼，选择合适的加盟品牌，只有一个好的加盟品牌才能成为你强有力的后盾，帮助创业的朋友们获得成功。

二、选择合适的地址

对任何行业来说，选择了一个合适的位置就代表创业成功了一半，面馆加盟店的选址关系到此面馆的定位和加盟店的目標消费群体，所以在决定开一家面馆加盟店之前，一定要先明确自己的经营方向，一般一个地方的居住条件就可以确定该区域的消费水平和消费方式。另外，如果一个地方的人口密度太小，也是不太适合开店的，因为面馆加盟店做的是口味及服务，就需要较高的流量和比较便利的交通条件。综上所述，在确定投资之前，地址的选择是需要极为慎重的。

将全程参与加盟商的店面选址工作，免去加盟商自己四处奔波的劳苦与压力。除此之外，会全程扶持加盟商，为加盟商提供丰富营养、健康安全的菜品，同时帮助加盟商进行线上、线下的推广营销活动。

牛杂面制作培训-襄阳牛杂面培训-小滋牛肉面馆(查看)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)是湖北襄樊,食品饮料代理的企业,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。在小滋牛肉面馆领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创小滋牛肉面馆更加美好的未来。