

牛肉面加盟 品汇祥餐饮 宜昌牛肉面

产品名称	牛肉面加盟 品汇祥餐饮 宜昌牛肉面
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

- 一个人的午餐也可以是雅致的——红烧牛肉面
- 细节步骤
- 1.主要原料。
 - 2.各种配菜。
 - 3.切成1厘米大小的牛腩肉，冲洗几次，沥干水分，加入料酒，生姜和青葱约半小时。
 - 4.将水煮沸，放入腌制的牛肉中煮两分钟。拆下并排干。
 - 5.在炒锅中加入少许油，加入茴香炒熟后再炒，然后将猪肉炒熟。
 - 6.加水，量稍多，加入适量的酱油。
 - 7.加入适量的酱油，用小火煮沸，煮约1小时半，直到牛肉变软，腐烂。
 - 8.将土豆和胡萝卜去皮，切成牛肉大小。
 - 9.将牛肉煮沸后，加入土豆和胡萝卜，加入1盐，继续煮约8-10分钟，宜昌牛肉面，关火。
 - 10.将水倒入另一个锅中，煮沸水，然后在面条和蔬菜中煮。
 - 11.将面条和蔬菜放入碗中。
 - 12.倒入烤牛肉和土豆汤和肉汤，加入切碎的欧芹开始！

虽然秋天已经过了几天，但炎热的烈日却阻挡了人们旅行的步伐！然而，人们正在吃白天，一日三餐仍需要一步一步地进行。看着窗外的烈日，我以为我需要出去买它，我仍然不得不忍受汗湿的衣服，所以我转过身，默默地打开冰箱.....有西红柿，还有牛肉，然后来一个。碗番茄牛肉面！

- 1.面粉100克，少许食用碱，同时慢慢加水，用筷子搅拌成形状，然后用面团静置30分钟；
- 2.一小块牛肉，真菌用冷水，在番茄上面交叉在沸水中煮沸，去皮切片；把牛肉切成小块，切碎的葱和姜；炒牛肉和洋葱姜炒，加入料酒，胡椒粉和酱油和少许水；放入西红柿和木耳，加入一汤匙番茄酱；汤后味道更好，加入番茄酱；
- 5.加入半碗水煮4到5分钟，加入1盐，煮一会儿，直到汤浓稠，加入味精。将糯米面条在小型面条压面机上反复切成薄片，用压力机带来的刀切成厚厚的面条。
- 6.反复滚动后品尝面条更多面筋更顺畅！打开水后，煮熟面条。在此期间，牛肉面加盟费，冷水面条成熟并在碗中成熟。
- 7.倒入煮好的蔬菜，倒入一点面条汤，装点葱花，然后享用辛辣的蔬菜。将辣椒油调匀，拌匀即可开始享用！
- 8.面条筋柔软顺滑，番茄汁丰富，简单美味！
- 9.温馨提示：因为只制作一碗米饭，所以牛肉是由成熟的牛肉买来的。虽然街上没有正宗的牛肉面工艺，但在家吃饭是非常实惠的！

牛肉牛肉杂牛1000g，加盐25g，味精5g，干粒3g，胡椒粉2g，鲜粉1g，鲜味1g，浓缩牛肉膏5g，锁水王5g

黑布粉5克，料酒5克，15克洋葱和生姜，腌制超过24小时。以2000克汤为例：配料：5克八角茴香，3克肉桂，3克茴香，1克砂仁，1克丁香，2克香叶，2克白牡丹，1克草1果，1克肉1克，1克甘1草，1克甘1草，1克草，2克生姜，5克干辣椒，1克白牡丹，1克陈皮，5克干辣椒，20克洋葱和生姜，20克豆沙，120克色拉油，用清水洗净，锅内热，加入色拉油煮，加入葱，姜，豆瓣酱，炒，加入干香料，香味，用纱布包裹，然后加入骨头汤在中间，需要半个小时。调料：加入风味后加入40克盐，加入2.5克糖，1克鲜粉，1克鲜味，2克进口新鲜粉，2克高1档新鲜粉，1.5克汤粉，10克Keweijing，3克黑色衬里粉，10克料酒，5克奶粉，3克异国风味，4克浓缩草本粉，4克浓缩牛肉精，3克浓缩汤粉，3克鲜美可口，大理石王5克，超级香精霜5克，味王3克，肉膏5克，调味后，将牛肉放入汤中10-30分钟。将腌好的牛肉切成碎片用于反向谷物。牛肉杂项制作：将半成品牛肉杂干净，加盟牛肉面，（制作牛肉和牛蒡的方法与上述相同）。准备牛肉汤，加少量腌制牛肉汤（高汤：盐水=3：1），加适量盐，桥鲜粉，鲜味，味精，牛肉面加盟，鸡精，汤粉，浓缩草药粉，进口新鲜香粉，高1档1号清新粉，黑色衬里粉，味道鲜美，味道王，嘉味两三滴，使用生的浸泡。

牛肉面加盟-品汇祥餐饮-宜昌牛肉面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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。品汇祥——您可信赖的朋友，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，联系人：刘经理。