

# 仙桃牛肉面 牛肉面馆加盟 品汇祥

产品名称	仙桃牛肉面 牛肉面馆加盟 品汇祥
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，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！寿辰时吃的面线亦会称为“寿面”。面线以福州1出名，有多种叫法：结婚时送予女方的会叫“喜面”；孕妇产期吃的称“福面”；以面线相赠亲友的则是“太平面”；老弱及病者吃的，属健康食品的，面线会被称为“健康面”。民间有传面线乃九天玄女为母亲王母娘娘祝寿而费煞思量所准备之贺礼。因而做面线的人家中都会供奉九天玄女的神像。福州面线的品种繁多，有鸡蛋面线、龙须面线、银丝面线等。

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！和面时，打出面穗，揉成面团，兑水扎软，饧半小时后，加碱水揉匀，然后慢慢揉成长条，合拢旋成麻花形，如此反复多次达到粗细均匀时，放在案板上用干面粉滚匀，仙桃牛肉面，去掉两头，双手各执一端，上下抖动，用力抻拉，拉开，并拢，学做牛肉面，再拉开，再并拢。一般拉成六十四根为宜。下锅时，一一手执两头，一手钩中间，牛肉面加盟电话，揪去头尾，落水煮熟捞出，浇上调料即成。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！牛肉面的辅料也是调汤的一个重要组成部分。辅料萝卜片的做法:绿萝卜均按日需量购进，以免糠心。做法是先将萝卜洗净，牛肉面馆加盟，去其毛根和头尾，切成长形或扇形的片，放入开水锅里焯一下，然后捞入冷水浸漂，再入牛肉汤里煮，这样可以去其异味，吃起来软硬适口。清汤牛肉面要达到色、香、味、形方面俱佳，一碗成功的牛肉面应该是一清（汤清）、二白（萝卜白）、三红（辣椒油红）、四绿（香菜、蒜苗绿）、五黄（面条黄亮）。汉马哥牛肉面有严格的质量要求，用他的话说，就是“汤清亮，肉酥香，面韧长”。仙桃牛肉面-牛肉面馆加盟-品汇祥(推荐商家)由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。“餐饮管理,餐饮策划及咨询,企业形象策划,市场营销策划”就选湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com），公司位于：武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米，多年来，品汇祥坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。品汇祥期待成为您的长期合作伙伴！