

湖北品汇祥 早点店 武汉早餐店

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖北品汇祥 早点店 武汉早餐店 |
| 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！面条的形状后定格为长条。到宋代，汤饼也改称为面条（唐时叫“饅飩”）。面条的这种样子，使人的联想“因势赋形”，把面与生日、寿诞联系起来。按风俗礼仪，早点店，过生日贺诞辰吃长寿面。为什么过生日要吃面？宋人马永卿在《懒真子》中说：“必食汤饼者，则世欲所谓‘长寿’面也。”为什么面条能作为人长命百岁的象征？因为面的形状“长瘦”，谐音“长寿”。面条也就成为讨口彩的1佳食品。还有一种说法是：汉武帝时，人们认为寿命长短与人中长短有关，人中长短取决于面孔长短，而面条正暗合“面长”，长寿面由此而来。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！牛肉面又有着另一故事，加盟早点店，牛肉面又称“和气面”。话说西周时，殷纣王妒忌周文王姬昌功绩，将他囚禁在羑里的城堡。后来周文王回到家乡，乡亲见他因受苦而变得消瘦，都带来大量食物予之补身。周文王为答谢大家对他的爱护，便亲自做面、并以大家带来的食物煮面招呼。当面吃完，大家将剩下的汤倒回，再滔面。这种只吃面、不喝汤的吃法被称为“和气面”。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，武汉早餐店，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、姜皮温火炒烘干燥成粉末，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，早点店加盟，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(图)-早点店-武汉早餐店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）有实力，信誉好，在湖北武汉的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进品汇祥和您携手步入辉煌，共创美好未来！