

湖北品汇祥 牛腩面做法 黄石牛腩面

产品名称	湖北品汇祥 牛腩面做法 黄石牛腩面
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

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，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，西红柿牛腩面，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的，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！

在中国，初所有面食统称为饼，其中在汤中煮熟的叫“汤饼”，即早的面条。汉刘熙《释名·释饮食》中有索饼；北魏贾思勰《齐民要术》中记有“水引饼”，是一种一尺一断，黄石牛腩面，薄如“韭叶”的水煮食品；唐朝又有称为冷淘的过水凉面；宋朝饮食市场上的面条品种达10种之多，丰富多彩，有插肉面、浇头面等；元朝出现了可以久存的挂面；明朝有制作技术高超的拉面，还有山西等地制作特殊的刀削面；清朝乾隆年间又有经过煮、炸后，再加入菜肴烧焖而熟的伊府面，这些都是中国历史上著名1名的面条制品。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！

牛肉粉牛肉进店立即用铁钩挂上，分老、嫩、肥、瘦切成一斤左右重的块子，主在清水里浸泡，牛腩面做法，冬天时间稍长，夏天只泡一小时左右，浸泡的目的就是把牛肉内的泡出，使制出的牛肉色泽漂亮（未泡的牛肉带青黑色）。再用清水反复漂洗，挤压，排出直到清水。然后捞起。二

煮：将牛肉按1公斤加3公斤水和10克生姜的比例放入汤锅内煮，煮时将汤锅敞盖，让牛肉的腥味散发出去，番茄牛腩面，待牛肉煮至6成熟时便捞起（牛肉汤也称原汁待用），摊放在器皿内，待冷却后切成3厘米左右的小片。三制作红油：按每2斤牛油加1斤精菜籽油和3斤大红辣椒粉的比例制作红油。方法：先将精菜籽油烧开，再加入牛油，待稍冷一小会再放入红辣椒粉就成了漂亮的红油了。湖北品汇祥(图)-牛腩面做法-黄石牛腩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）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。