

# 小面加盟费用 红通通餐饮 南川小面加盟

产品名称	小面加盟费用 红通通餐饮 南川小面加盟
公司名称	重庆市红通通餐饮管理有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝中区时代天街16号2-54号
联系电话	13056520882 13056520882

## 产品详情

### 重庆小面值得选择的加盟品牌

重庆小面，一道贴近民众遍布重庆的低价特色美食，同时也是一个非常好的小资本创业项目。重庆小面蕴藏着的巨大商机吸引了不少创业者的眼球，然而创业者却在形形色色的加盟品牌中纠结茫然。

选择一个合适的品牌对创业成功有很大的积极影响，对加盟商而言，更有保障的选择就是加盟重庆小面好吃的品牌。重庆小面好吃品牌之一的爽小面，就是一个值得加盟商选择的品牌。

爽小面自诞生以来便迅速发展，爽小面在品牌方面赢得了顾客的信任与安心。这无疑是为爽小面加盟店的前期市场宣传与后期经营铺好一条宽广的道路。

作为重庆好吃的小面，爽小面的名气并不是凭空而来的，而是实力带来的。爽小面传承的是正宗的重庆特色小面，其产品口味及技术都是经得起考验的。多道手工制面工艺和下面工序，几个个小时高汤熬制，小面加盟店电话，十几分钟佐料调和等都是爽小面做正宗重庆小面的保证。除了味道的保障，加盟商还可以得到总部的全程支持，爽小面对加盟商开设分店也有到位的扶持。目前公司旗下品牌获得诸多荣誉：“重庆名小吃”、“人气小面”“重庆小面50强”“更具投资潜力的重庆小面”等近30多项殊荣。

名气与实力并存，对自身要求严谨，对加盟商支持全方面，爽小面重庆小面50强的称号是实实在在得来的。由此可见，南川小面加盟，爽小面确实是加盟商的一个不错选择。

### 重庆小面好吃是值得选择加盟创业的好项目

小面是指以葱蒜酱醋辣椒调味的麻辣素面。而在老重庆的话语体系中，即使加入牛肉炸酱，排骨等豪华浇头的面条也称作小面，如：牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。

小面是作为南方人的重庆人普遍接受的面食。重庆人对重庆小面的热爱不亚于火锅，亲密度更是有过之而无不及。重庆人喜爱小面与其说上瘾，不如说是一种依赖。每天清早起来，街边的面摊格外红火，尽管一些堂子装修得不太好，甚至就是路边摊。但是，美女们在这个时候也从不顾及自己的淑女形象，吃着那是个香哦；还有西装革履的绅士，小面加盟费多少，放下公文包，呼-呼-呼，三下五除二的就把一碗小面吃尽。面摊前，有白领，有棒棒力夫，有小学生，形形色色，小面加盟费用，不论身世，不论地位，各色人等为的就是一碗重庆小面。外出回家的重庆人，如果不能先吃顿火锅，但一定要先“下”碗小面解馋。

所有如果选择餐饮创业的，小编建议您可以选择重庆小面哦，投资成本很低，没有什么风险。

怎么做一碗重庆小面？重庆爽小面前50强技术告诉大家

主料碱水面条。

辅料蔬菜、高汤、水、食用猪油

调料酿造酱油、姜水、蒜水、红油辣子、味精、鸡精、食用植物油、熟芝麻、花椒粉、酿造食醋、熟碎花生仁、榨菜粒、葱花。

炼红油选用表皮光亮、色红肉厚的干辣椒，经去蒂、去籽后放入铁锅内，加少许食用植物油翻炒炕熟，冷却后舂成碎末，装入容器内；食用植物油入锅内烧熟，然后将油舀入盛辣椒末的容器内，边舀入食用植物油脂边搅动辣椒末，达到色泽红亮，辣中带香的要求。辣椒末与食用植物油比例。

调制姜水蒜水

预制榨菜粒榨菜经洗净，挤干水分，切成约厘米的颗粒状。

预制葱花小葱或火葱经粗加工清洗干净后，沥干水分，切成长度为厘米~厘米的葱颗备用。

预制熟碎花生仁花生仁洗净后沥干水分，投入到热食植物油锅内炸至酥脆起锅，冷却后铡成颗粒状。

小面加盟费用-红通通餐饮-南川小面加盟由重庆市红通通餐饮管理有限责任公司提供。小面加盟费用-红通通餐饮-南川小面加盟是重庆市红通通餐饮管理有限责任公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：张老师。