

# 正宗小面加盟 红通通餐饮 贵阳小面加盟

产品名称	正宗小面加盟 红通通餐饮 贵阳小面加盟
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

加盟正宗重庆小面，有哪些细节需要注意

### 细节一：地理位置的选择

想要开一家正宗的重庆重庆小面，特色小面加盟店，先要给你的重庆小面店找一个“家”，这个“家”选得好不好，对生意有着较大的影响，贵阳小面加盟，一般来说位置越当道、当地的消费能力越强，重庆小面店经营自然就更顺利。

在选择地址的时候我们要当心以下几个地方不能选：1.多次被转让的店面;2.所有权存在纠纷的店面;3.被建筑、绿化遮挡的店面。

### 细节二：加盟费包含的内容

加盟费我们都知道是投资者使用品牌以及获得总部支持所产生的费用，但是很多人却不清楚这笔费用具体包含了哪些内容，也就是说，大多数人并不知道自己给了加盟费能获得哪些扶持。

不同的重庆小面品牌所提供的扶持不完全相同，不过一般来说，加盟正宗重庆重庆小面，你将获得品牌的使用权，品牌的核心技术(底料、新品研发等等)，专业的知识技能培训等方面的帮助，小面加盟哪家好，总部扶持面越广，经营就越容易上手。

### 细节三：加盟合同的期限

有不少投资者错误地以为，缴纳了加盟费就可以终身享受总部的扶持，但其实无论哪个品牌的加盟都是有时间限制的，一般为四年，就是说四年合同期到后你需要另外与总部签订续约合同。

## 红通通餐饮加盟浅析正宗重庆小面的做法制作要点

1、核心调料制作。红油制作，一次调味、制油、调制红油；香辛料配方及比例详见重庆小面培训课堂，

2、煮面标准。煮面要求面条不能泡胀。既要煮熟又要有面条的韧性，

3、打料，清汤打料混合油1勺、芝麻酱适量、盐1/3、蒜姜水1勺、芽菜1勺、盐鸡精味精适量，高汤适量及其他核心调料，红汤打料红油1勺或15勺、清油1/3勺、芽菜1勺、面适量、芝麻酱1/2勺、蒜姜水1勺、盐鸡精味精适量。

姜去皮切成末、葱白切末、蒜切碎，装入碗中备用，锅中倒入少许油。油温5成热的时候下入猪肉末，中火炒至变色后加入，姜末、葱末、蒜末炒出香味，重庆小面50强。

锅中炒出香味后、加入辣椒酱10克、酱油10毫升、料酒5毫升、耗油5毫升，翻炒均匀，正宗小面加盟，猪肉末炒熟后装入碗中备用。

空碗中倒入芽菜5克、榨菜丁5克、五香粉3克、盐3克、油辣子5克、老抽少许，加入2勺开水搅拌均匀备用。面馆加盟。

油菜2个洗净后放入煮沸的锅中，烫一下就捞出来，锅中再加入面条200克、大火煮3分钟，重庆美食加盟。

3分钟后。把煮好的面条倒入刚才调好的油辣子碗中。

重庆小面加盟费用多少，重庆正宗小面店加盟多少钱，红通通餐饮正宗爽小面加盟

## 红通通餐饮旗下爽小面加盟总店加盟流程

1、想加盟可以给我们留言或者拨打加盟热线，我们会根据您的地点考察是否适合，并寄送相关资料。

2、考察当地消费市场状况及发展趋势，分析选择加盟店面地址（总部可协助选址）

3、双方见面洽谈具体加盟事项，明确加盟意向

4、确定明确双方合作方式、权利与义务。

5、缴纳各项费用，签署特许经营加盟协议书。

6、由地区代理安排在职培训，在培训期间筹备事宜。

7、培训考核后，开业筹备，开业招生。

爱吃牛肉面的食客有很多，愿意经营牛肉面生意的商家也不少，在众多的面食创业项目中，选择咱家的面加盟怎么样？这是一个高人气的品牌项目，顾客接受度高，品牌号召力强大，客源不愁，经营无忧，在总部的强力支持下，顺利立店。轻松创收。

正宗小面加盟-红通通餐饮-贵阳小面加盟由重庆市红通通餐饮管理有限责任公司提供。重庆市红通通餐饮管理有限责任公司有实力，信誉好，在重庆 重庆市 的面条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红通通餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！