

安阳老碗面酱料加工 源源流香

产品名称	安阳老碗面酱料加工 源源流香
公司名称	淄博源源流香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省淄博市淄川经济开发区
联系电话	15092305827 15092305827

产品详情

淄博源源流香食品有限公司是一家生产加工、科研黄焖鸡酱料，鸡公煲酱料，黄焖排骨酱料的现代企业，产品选用原材料，根据百年传承的配方融合现代工艺生产而成，酱香更浓，深受广大新老客户的信赖和认可。

2017餐饮行业的开展趋势，怎么运营？

上一年餐饮行业竞争相当剧烈，新店老店此起彼伏，也有人曾在2016年猜测上一年下半年将遭受餐饮行业关闭，从O2O的火爆到SaaS会员体系效劳，现在的餐饮行业再也不是当年简简略略单运营，简略谈谈2017年餐饮行业开展的几大趋势，供大家思考。

1. 餐饮O2O仍旧吃香

团购平台、外卖App将会持续盛行，究竟早已成为消费者的刚需。不只如此！越来越多的餐饮店肆老板意识到营销的重要性，利用好微信等东西开发自己店肆线上营销途径已成为不少餐饮业想要火急学习的利器。

2. 扫码付出才是王道

2016年全国消费者几乎都会在消费前先问一句：能够扫码付出吗？特别是在餐饮行业，扫码付出不只缓解高峰期收银员工作压力，完全避免假qian、找错等常见问题。钱方好近商户平台更是每月奉上补助活动，为线下商户带去实践的活动，直接进步店肆流水。

3. 绿色健康很重要

添加剂、蔬菜、过期肉等问题不断曝光，消费者对餐厅卫生安全较为重视。除了菜品尝道，重要的一定是挑选健康食材，这也是消费者挑选餐厅消费时的重中之重必要条件。

4. 专心单品运营

“小而美”餐厅将持续盛行，单品打天下将成为一个特征！举个例子，比方较接地气的关中秦味老碗面，单品店运作简略、人力成本低、运营难度小，但报答周期短，尤其在现在铺租、人工不断飙升的餐饮商场。

九群狼秦味老碗面带您走进陕西饮食文化之陕北区域

陕北的饮食文化是以榆林为中心，因为陕北地处干旱气候区，再加上年降水量很少，老碗面酱料制作方法，因而，人们挑选了适合生计的半农半牧的生活方式。主要的粮食作物是荞麦、小米、土豆等耐旱作物。一日三餐常吃的有：黄米捞饭、荞麦制成的花卷、煎饼、铅馅、洋芋擦擦等。

畜牧业主要是养羊。与湿润气候区域比较，陕北区域的牛羊肉少膻味，肉质佳。

陕北黄土高原天高地厚，日照足够，昼夜温差大，粮食作物生长期长，出产丰厚多样的农副土特产品，不只质量和营养明显优于全国其他产地，并且无污染，完全符合现代的要求；当地风味小吃就是选用陕北地产原料，再加上一些陕北特有的佐料精心制做而成的一种地方特色非常明显的吃食。一般每逢年过节，尤其是要招待远方来的贵客时才特意制造，有着百吃不厌，久食不厌的特色。

因为陕北的冬季气候冰冷枯燥，气温低，雨雪稀疏。每到这时，陕北的大街到处飘着羊肉的香味，可谓是香溢城乡。

陕北简直家家善烹羊肉。尤其是炖羊肉，把宰杀的羊连骨带肉剁成五厘米长短块状，加入调料，入锅慢火炖得纯熟。炖时羊即骨腔内的精髓也随之炖入汤中，原汁原味，香美无比。食时单是那青花大碗盛满羊肉朝你面墩，不由你便想起秦将白起，想起汉将樊哙，大块羊肉连羊骨熬炖的香汤，再加点红油辣子、葱花、香菜，那股浓郁鲜美的香味对唾液腺的影响，绝非其它正宗菜系可比。游客往往一碗炖肉下肚，便无需再吃其它食物了，朵颐大块，食后浑身暖洋洋，满口留香的感触足以使你留恋忘返。

关中人家日常食物以面、馍为主。吃面，无论是炸酱面、油泼面、臊子面、油泼辣子biang-biang面，都不需求别的菜肴佐食，一老碗面端在手，便可到野外任何当地进餐，一碗酸汤水饺端在手亦同；若吃蒸馍、稀饭，则一个小菜碟，上边放两三个蒸馍一手端着，另一只手端一碗饭，相同可赴“老碗会”。若像南方人以吃米饭为主，需几菜一汤，那就不方便了。关中人开畅，饭食揭露程度也大。同在一个饭场吃饭，有人端的肉面，饺子什么的，也不怕人嫉妒；有人端的玉米面搅团或许稀饭、黑馍，也不怕人嘲笑。加之关中乡村邻里之间爱情比城市人密切，吃饭时一同说说笑笑，也是种趣味。

人生不过一碗面。面要筋道，人要宽厚；大老碗盛上裤带面，人要宽恕、旷达；吃面要趁热就吃，干事要说干就干；面要讲究汤和料，做人要有追求和方针；吃面有凳子不坐蹲起来，做人要懂得爱惜和推让；我们围蹲一同边吃边聊，人生要懂得与人共享；吃完面要喝汤，干事要有规则和规矩。

安阳老碗面酱料加工-源源流香(诚信商家)由淄博源源流香食品有限公司提供。淄博源源流香食品有限公司在食品饮料项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，源源流香一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：经理。