

加盟米线店怎样开启创富的大门贡线米线赠送贡线麻辣香锅项目

产品名称	加盟米线店怎样开启创富的大门贡线米线赠送贡线麻辣香锅项目
公司名称	黑龙江佳璐餐饮管理有限公司
价格	5000.00/个
规格参数	贡线:1 哈尔滨:1
公司地址	黑龙江省哈尔滨市南岗区哈尔滨大街640号金爵万象2栋1单元14层19号（注册地址）
联系电话	13314617235

产品详情

[加盟米线店怎样](#)开启创富的大门-[贡线过桥米线](#)

已经在我市场中发展多年，充分发挥了品牌的潜力和优势，更是占据了很多米线美食行业份额，能够带领着创业投资者走向成功。[过桥米线适合开在哪里](#)

?选择贡线投资是开启美食创业之旅的开始，并且也能够为消费者的饮食生活带来众多的美味米线，创收财富效益更加简单。如果大家希望成功开展自己的事业，就选择贡线投资加盟吧，在选址期间总部会给予一站式服务，开店不操心。

[加盟米线店怎样](#)开启创富的大门-

米线，是中国云南非常有名的小吃。近些年来，[云南米线](#)

开始慢慢进入大家的视野里，深受消费者的喜欢

。其实[米线加盟连锁](#)在中国市场上的品牌还不是很多，所以[米线品牌加盟](#)

正是一个商机，但是正因为少，发挥空间大，做出的成绩也很难会有突破。那么，米线加盟有哪些?在相对不是很成熟的米线市场中，[贡线云南过桥米线](#)是如何在米线界占有一席之地呢?

首先，[贡线米线](#)

的一大特色就是上餐时间快。现在的经济发展越来越快，人们的生活工作节奏也越来越快，就餐时间成了很多消费者的选择因素。很多公司中午的就餐时间就1个多小时，那么消费者就会选择一些就餐时间非常短的食物。贡线能做到高速度的上餐时间，这样，等餐时间越短，顾客的就餐体验的满意度就会越高。贡线虽然主打几十平米的小型餐饮店，但是营业额却不少。

其次，颜值取胜。现在的社会就是一个看脸的时代，不管是人还是食物，好看的东西总是会获得更多的优待。那么一碗米线应该怎样包装，才能获得消费者的青睐呢?当然是食材的色泽要足够鲜明，让人在视觉上就觉得非常诱人。然后就是店内的装修。[贡线米线店](#)内装修大多以云南民族特色的风格，装饰、桌椅、餐具风格都非常统一，形成了一个温馨的氛围，带给顾客不错的享受。

作为一个好的餐饮品牌，营销是一个非常重要的手段。除了餐饮本身的味道，需要不断地进行推广活动，让更多人知道贡线这个的品牌，选择[贡线米线加盟](#)。[米线加盟知名品牌](#)贡线米线有专门的人员进行品牌的维护和推广，并且线上线下的活动也不断，在各种节日也会策划各种有趣好玩的活动。

[加盟米线店](#)怎样开启创富的大门-[贡线米线加盟](#)的两个优势

目前，过桥米线很受欢迎，所以加盟过桥米线的人也在不断增加。对加盟商来说，赚钱是他们一个优先考虑的问题，而他们之所以加盟贡线过桥米线是因为它是一个容易赚钱的项目。[贡线过桥米线加盟优势](#)有以下两个：

一：[贡线云南过桥米线口味好](#)，观众多。

习惯于传统烹饪主食的人会被[过桥米线](#)所吸引，他们的口味不同于主食。针对这一快速发展的商机，许多创业者选择了服务好的[贡线过桥米线加盟](#)总部，走上致富之路。对于餐饮业来说，除了口味之外，服务也是很受欢迎的。如果我们选择加盟创业，就要选择服务好的加盟产品来吸引更多的消费者。

二：质量保证，平价消费。

人们对于吃食上的质量问题是注重的，质量问题会导致产品的销售。在保证质量的同时，还要控制销售价格这样才能使产品销售量不断增多。[贡线特选米线](#)的价格实惠，吸引了大量群众的喜爱。它不仅质量好，而且价格低，可以保证加盟商的创业成本，降低风险投资的压力和获得更高的利润。同时，我们可以很好地控制销售成本，形成良好的返单形势，增加销售量。

[加盟米线店](#)怎样开启创富的大门

质量好的米线具有的营养价值更高，米线含有丰富的[碳水化合物](#)、[维生素](#)、[矿物质](#)及酵素等，具有熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合火锅和休闲快餐食用。提示：米线在泡制过程中营养容易流失，因此米线需搭配各种蔬菜、肉、蛋和调料来增加营养，适当的调料同时又能让米线美味。“有人说吃一碗米线相当于吃一个塑料袋”，这个说法没有科学依据，除非米线是假冒伪劣。

米线品种繁多，依据不同分类方法，有下列几大类 [2] 。

米线生产工艺中成型技术不同，得到的产品基本形状则不同。米线依据产品形状的不同分为榨粉和切粉。挤压成型得到榨粉，即直条米粉，因各地食用习惯不同，有粗条、中条、细条等，调整挤压机内压力与出丝速度，也可以得到波纹米粉。蒸浆切条则得到切粉，切粉具有一定的宽、厚度。因各地食用习惯不同，有中宽条、细宽条。

米线依据其产品的干湿程度不同分为干米粉和湿米粉。其中包括湿榨米粉、湿切米粉、干榨米粉、干切米粉。

米线依据其产品在食用前的处理方式不同分为普通米线、精制干米线、方便米线、保鲜湿米线。

高档精制干米线，是在传统直条米线生产技术基础上，通过改进生产工艺、生产设备发展起来的干米线。产品质量比传统直条米线有显著提高，产品洁白透亮、条形均匀挺直，久煮不糊汤、不断条、吐浆率低，1：1感柔韧爽滑。产品以外贸出口为主。

沙河粉是我国米线中的精品，是广州市著名的传统食品。沙河粉是选用优质晚籼米，采用特殊水质的沙河水加工而成的米粉。沙河粉以其“薄而透明，韧而爽滑”的独特风味名扬中外，产品不仅销往港、澳地区和东南亚地区，还出口到北美、南非、东欧等多个国家和地区。

精制干米线食用时需先用沸水煮软后，再做成汤粉、炒粉或拌粉，费时费工，方便性较差。

方便米线同方便面一样，食用时不需要热煮，只要用热水浸泡几分钟就可食用，并且带有各种调味汤料，可以适应不同的口味需求。方便米线与传统米线的不同之处是：要求方便米线复水快。在热水中的复水性能好。方便米线存在着复水时间长、不易入味等缺点。因此，食用更方便（复水时间短）、口感好的保鲜湿米线问世。

保鲜湿米线经由独特的工艺和配方制成。保留了传统湿粉的特色，同时具有食用方便、耐保存的特点。食用时不需繁琐的烹调方法和技术。开袋后用沸水冲泡一下加入调味料即可得到凉拌粉线，或再加入开水成汤粉，也可入锅炒食。

保鲜湿米线的生产工艺，从大米预处理至米粉条成型都与直条米线生产工艺相同，但是在工艺后端增加了酸浸、真空包装、杀菌等工序。防止保鲜米线因水分过高易变质和出现老化现象。