兰州拉面连锁店专用汤料

产品名称	兰州拉面连锁店专用汤料
公司名称	兰州拉拉拉食品有限公司
价格	520.00/件
规格参数	
公司地址	兰州市七里河区西津西路948号
联系电话	13893386183

产品详情

拉面汤料，一冲即得！

餐饮界的朋友大家好！

每当走过一家餐厅时，看到满座或排队时，您是怎么想的？其实很简单，人家的口味“ 正宗 ”呗。相信我们餐饮业都存在着同一个致命问题:那就是我们自己投资开店不但经营不好，而且效益低，甚至亏损。因为技术和口味都掌握在厨师之手，生意红不红火就看厨师高不高兴，用不用功了。很多老板都因厨师的流失和更换，自己店里的特色也随厨师的更换而改变口味，造成顾客流失，生意冷淡。但今天不同了。我公司可以帮您解决这个问题，换厨师不换味。

各大城市的兰州牛肉面馆屡见不鲜，但味道要和兰州本地的风味相比就大不相同了，其主要原因是地理水土差异太大所致。烹制时各种主、辅料发生变化。导致正宗配方离开兰州也就不正宗的现象。为了解决水土差异问题，为了让久负盛名的兰州拉面原汁原味的走向全国乃至世界，为了让外地朋友能在外地吃上真正的兰州牛肉面，我们公司在牛肉面的发源地（兰州）进行传统正宗的工艺配方。用的是黄河上游水，生长在海拔3000米以上的牦牛肉、牛棒骨及30多种天然香料精心制汤。再采用国际上最先进的技术设备（真空冷冻干燥）迅速将汤中的水分提出，其原汁中的蛋白质，维生素等营养成分全部保留。（保留物呈粉末状）是传统工艺与高科技的完美结合。注册名[啦拉啦]兰州清汤牛肉拉面汤料。

使用我公司汤料的十大优势：

1.成本低（每碗成本0.23元，省去技术人员工资、吃、住、燃料、电等费用）

2.占地少（为您节省了空间,只需两眼火，一个工作台，）

3.用人少（只需两个拉面师就可营业）

4.省时省事（无需采购原料及深加工）

5.少操心（不必因味道不正或味道不稳定而引起客源少）

6.回头率高（民以食为天，食以味为先，以味得客，以客取利）

7.易管理（减少程序，降低成本）

8.投资小、见效快

9.利润高（150%以上）

10.自己说了算（换厨师换不了味，换不走客人）

“啦拉啦”牌即冲式兰州拉面连锁店专用汤料使用方法：

一、器皿选择不锈钢锅或桶，否则会影响汤料颜色。

二、将即冲式汤料一袋（500克）用30公斤开水冲泡，沉淀料渣，，保持汤温即可。不要长时间滚沸（以免汤品发黑），也可在汤料中加入萝卜和少许香菜（萝卜须在沸水中煮熟之后，放入凉水中1小时后才能使用）。

三、为了保证汤品质量，要严格把握加水量。

品尝方法：（很重要）

在小碗中放入少许香菜、蒜苗和兰州拉面专用牛油，加入已冲好的汤品进行品尝，由于地域水土和口味的差异，可进行微调，：（本汤品品尝时必须香菜+蒜苗+专用牛油+辣油）

1，味淡可加入一点盐和花椒粉;

2，味重可加入500克以下水；

3，南方地域可加入100克以下白糖;

4，由于我们的生产工艺是真空冻干技术，所以一般情况并不需微调，如果味道还是不满意直接打电话联系，帮您解决！

兰州拉拉拉食品有限公司