

如今做面食加盟可以吗 开家魏王面面馆可好做

产品名称	如今做面食加盟可以吗 开家魏王面面馆可好做
公司名称	安徽魏王面餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省 合肥市 庐阳区 阜阳北路74号金山名苑19楼
联系电话	0551-62303701 18326167275

产品详情

如果说中国的市场中哪个市场最大，那就是拥有13亿人口一日三餐的餐饮市场了。在这巨大的餐饮市场之下，让人们的饮食更加丰富化，其中面食和大米是中国人的两大主食。我们暂且不说开家饭店的高额投资和高风险，我们来说说开家面馆的投资小回报高，消费人口多和易于操作吧！

如今做面食加盟可以吗，当然是可以的！开家面馆只需要三四万元的投资，然后夫妻二人就可以经营，这样不仅省去了人员的工资，而且还能最大化的合理利用资源。跟其他餐饮项目相比，面食还有一个很好的优点那就是易于操作，提前熬制好面汤，以及所需要的菜品，保温。然后等正上客的时候只需要将擀好的面条放入锅中煮熟，加上汤料，放入需要的菜品，一万香喷喷的面食就展现在在消费者面前。如果说一日三餐的米饭会让人换换口味，那一日三餐的面食则是一种享受，原因就是魏王面面馆里的面食多种多样，在这里一日三餐都不会吃到重复的面食，而是在不断“尝鲜”。

魏王面的面食分为香辣猛烈的红汤面系列、味扫全国的香拌面系列、古法滋补的白汤面系列，汤浓味美的复元炖鸡面，香辣可口的辣香牛腩面，味美肉鲜的肉酥排骨面，以及纯手工擀制的手打素拌面等每一款面条都是结合各地人们的口味，其中红汤以原料：灯笼椒、花椒、蔬菜汁和24味中草药熬制而成，红汤辣而不呛、辣而不火。白汤以原料白汤：鸡骨架、鱼骨架、猪骨架和24味中草药熬制而成，汤鲜味隆。做出的款款面条都是独一无二的好吃的面食。

与其他餐饮项目相比，面食学习的过程更加方便易学。前期魏王面总部师傅手把手的教学，后期开店选址以及装修营销等相关课程，让创业不在只是学一门制作面食的技术，而是开一家面馆的方法。有了这些强大的后期扶持，开家魏王面面馆不在是难事。