

# 中式快餐何爹蒸菜加盟

产品名称	中式快餐何爹蒸菜加盟
公司名称	湖南长沙何爹浏阳蒸菜有限公司
价格	9800.00/套
规格参数	品牌:何爹
公司地址	湖南省长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城2栋3单元1812室
联系电话	0731-82930380

## 产品详情

### “蒸”出的健康饮食

#### 1.不上火

现代人大多操劳过度，阴虚火旺；由于蒸的过程是以水渗热、阴阳共济，锁住了全部维生素和水分，蒸制的菜肴吃了不上火。因此女士吃蒸菜

更漂

亮（脸上

不会长痘痘），男

士可保胃健康（对胃刺激小）。皮肤

更水润，身体更强壮，吃一顿蒸菜

，比得上女士做一次spa，男士做一次体育运动，既满足了饮食需要，也做了一次食疗。

#### 2.营养好

蒸菜能最大程度保持食物的味、形和营养，保证营养不流失，避免受热不均和过度煎、炸造成的有效成份的破坏和有害物质的产生。蒸菜所含的多酚类营养物质，如黄酮类的槲皮素等含量显著地高于其他烹调方法，对身体非常有好处。

#### 3.最卫生

蒸的过程在医学上叫湿热灭菌，菜肴在蒸的过程中，能最大程度消除菜品原料的有害成分，餐具也得到蒸汽的消毒，避免了二次污染的机会。

#### 4.最健康

食物在进行煎炸等高湿烹调时，使得食用油被氧化，在体内产生有害的自由基，而自由基会加速人体的衰老、加剧各种心血管疾病的发生。而蒸菜没有那么多油脂类成分，特别适合“三高”人群和亚健康人群，真正远离“洋快餐”给人体带来的危害。

## 5.更纯正

蒸菜更注重原汁原味，比炒菜的食用油用量要少一半以上。原料的原始滋味不被分解替代，让顾客细细品味纯天然菜品的本来味道，回归大自然，找到天然健康。

## 6.易消化

蒸菜时菜品保持原有水分不流失，所以蒸出来的东西比较松软，肉质比较鲜嫩，进入胃里边更容易被消化，有止胃痛，中和胃酸治疗胃炎的药物疗效。

## 项目优势

### 绿色原材料基地

公司总部在浏阳河源头——大围山镇，组建了“大围山田园蔬菜专业合作社”，聘请湖南农业大学专家现场指导，统一供种、统一裁培养殖技术、统一生产标准、统一收购、统一制作方法，真正实现了从田野到工厂到餐桌的全程监控。

大围山空气清新，水质优良、土地肥沃，无污染厂矿企业，拥有得天独厚的小气候环境，利用这一优势将大围山建设成有机、生态、绿色、无公害的原材料供应基地。

### 四大特点

特点一：健康营养、口味独特

浏阳蒸菜符合健康要求，营养合理，具有不上火、杀菌彻底、保存方便、食用快捷、味美香醇、营养超

群等优点。

特点二：成本自控，出品快捷

浏阳蒸菜每个品种均可前期准备，流程化控制，确保每份的成本在指标之内，并可与蒸饭、蒸粥、蒸汤及其它甜品风味小吃结合，上桌迅速、出品快捷。

特点三：适应广泛，选址容易。

浏阳蒸菜男女适合，老少皆宜。城市中心、农村乡镇、车站码头、街头巷尾均可经营，特别是在人流集中地段，很受时尚一族、白领、小区家庭的欢迎。

特点四：小本投资、高额回报

浏阳蒸菜店面可大可小，投资可多可少，总部以其多年的运营经验，为加盟商提供全套运营模式，年赢利可达20万元以上。

**五统一模式 整店输出**

1、统一原料 2、统一标准 3、统一口味 4、统一形象

5、统一管理

总部利用自有基地，统一向各加盟店供应原材料，确保原材料质量优良。充分研究和挖掘浏阳蒸菜的制作工艺，制定出了统一制作标准，以求达到统一的口感。根据各地风俗口味的不同，总部根据当地情况，指导加盟店稍作调整，基本口感不变。总部会提供统一的vi手册、装修效果图、技术操作手册、统一制作的餐具、员工服装等，实行统一管理，为加盟者提供整店输出支持，并派员协助开业指导。