

详细解读淮南牛肉汤加盟的细则

产品名称	详细解读淮南牛肉汤加盟的细则
公司名称	徐州东桥餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	徐州市泉山区王陵路68号
联系电话	17606165765

产品详情

淮南牛肉汤选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺炮制.久经熬制而成,青香可口,不黑汤,喝多不上火,噪不干.再配以粉丝和干丝,令人百吃不厌.是江豫皖一带家喻户晓的名小吃.淮南牛肉汤的由来:清乾隆年间,淮南人翰林大学士张政深研百草,擅长美食,曾任宫廷御膳高官,深得皇上厚爱.告老还乡,回到山清水秀的淮河岸边,将清宫秘方流传后人.因此淮南牛肉汤以它特有的风味名盛淮河两岸,传遍大江南北.百吃不厌.

面食产品一直都是经久不衰的餐饮项目,汤鲜面浓的产品更能够得到广大消费者的追捧与喜爱,所以说选择淮南牛肉汤加盟是十分正确的选择,有着传统工艺精心熬制,美味又健康,自然更惹人喜爱,轻松成就自己的财富人生.

为什么淮南牛肉汤那么受欢迎?那是因为它选用了几十种滋补药材制作,有着十分健康美味的品质在里面,自然更能够得到人们的喜爱,所以说你还在犹豫什么呢?赶快来加盟淮南牛肉汤吧,作为一个地方小吃迅速成为风靡全国的特色小吃,其品质是值得人们信赖的.

看了以上的介绍,你是不是对淮南牛肉汤加盟更加的心动了呢?好产品自然更受人们的欢迎,健康养生的品质自然能够得到人们的喜爱与追捧,没有经营的限制,自然更能够火爆市场,使每一位投资加盟商都能够走上加盟致富的道路,实现自己创业致富的梦想.

淮南牛肉汤相关介绍

安徽名吃、淮南一绝——淮南牛肉汤是苏豫鲁皖沪一带家喻户晓的名小吃,据传源自清宫御膳秘方,融入“以食养身”的现代食补理念创制而成.

淮南牛肉汤主辅料均取材当地特产,高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇,汤味醇厚,鲜香爽辣,回味无穷,具有营养美味,滋补养身的食疗功效.

2011年7月经中国工商总局商标局批准，淮南“淮南牛肉汤”集体商标成功注册。通过注册集体商标，可加大淮南牛肉汤品牌创立意识，提升区域品牌核心竞争力，打造出叫响全国的区域特色小吃品牌。为了让淮南牛肉汤更加规范、卫生，2007年，淮南市质量技术监督局首次为一个具体菜肴——淮南牛肉汤制定了技术规范地方标准，由淮南市质监、商务、卫生防疫、食品药品监督、农委、工商联等多个专业技术部门组成的专家委员会审定通过。

淮南牛肉汤历史起源

据《汉书》记载，公元前164年，刘安被策封为淮南王，其招贤纳士、着书立说，携门客“八公”撰写了中华名著《淮南子》。

相传，王府御厨刘道厨艺高超，刘府上下均称其“老刘头”。淮南王于八公山上炼制仙丹，可佳肴送到山上时早已凉而无味。老刘头看到淮南王凉膳充饥，日渐消瘦，不禁冥思苦想，终出一策。老刘头率众家丁杀牛取骨，甄选十余种滋补草药及卤料熬制成醇香味美的汤汁，并备好牛肉、粉丝等配菜与汤汁一同担上山去。由于油覆汤表，久热不散。淮南王尝后赞不绝口，牛肉汤便成刘府秘膳，后流入民间，代代相传。

千百年后《五代十国公元957—960年间赵匡胤兵困南塘》据有关史料记载：当年赵匡胤据兵淮南八公山南塘地，攻打寿春（今安徽寿县），寿春守将刘仁瞻军纪严明，守城如命，尽管赵部顽强作战，仍屡攻不下久之，外无救兵，内无粮草，赵匡胤反被兵困南塘。当年淮南地方百姓看在眼里急在心里，最后把自家耕牛纷纷宰杀掉，煮成大锅汤，送入赵营，官兵喝后士气大振，一鼓作气攻破寿春城，（公元959年），陈桥兵变，赵匡胤登了龙基，始终忘不了淮南牛肉汤，后来在民间把淮南牛肉汤传为“神汤”，又传为其“救驾汤”。开一家淮南牛肉汤加盟店是一个不错的选择。