淮南牛肉汤加盟丨日当午淮南牛肉汤加盟

产品名称	淮南牛肉汤加盟丨日当午淮南牛肉汤加盟
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

之前路过一家淮南牛肉汤店，名字很奇特，日当午淮南牛肉汤。恰逢中午，我走了进去。

也许是中午的原因吧，人特别的多，我艰难的走到了收银的地方，老板笑呵呵的用淮南话喊着，吃个多少的汤，10块，15，20的

我选了个中等的，看到别人也拿着饼，我也点了一个。老板熟练的在收银机上点着，然后招呼着后厨：一碗15的汤，一个饼。

运气还不错，我旁边的一对夫妇刚好吃完，我就把包放在了凳子上，拿着老板给的小票去窗口排队。排了好久，一碗汤和一个饼终于到手了。

看到这么一碗诱人的汤，禁不住口水都要流出来了，加上中午饥肠辘辘，三下五除二的就把这碗汤和酥饼吃个干净。 环顾这家店的墙壁上，除了中间有个大的介绍淮南牛肉汤的匾牌，四周的墙壁上都有各种各样的荣誉和报道：徐州日报的头版头条、徐州小汤馆示范店、小餐饮模范店、都市晨报彭城晚报等等，市的领导来这里吃过牛肉汤。

环境干净卫生，味道鲜美。趁老板不忙的时候，和老板搭讪起来。从老板的回答中老板是土生土长的淮南人，姓应。有着自己的牛肉汤品牌，东桥日当午，祖孙3代都是做餐饮的，传承了制作传统淮南牛肉汤的秘方。他希望把最纯正的淮南牛肉汤带给大家，把牛肉汤文化发扬光大，让牛肉汤可以走出淮南。

“ 对于淮南牛肉汤行业，一直有一个打不破的魔咒——出了淮南就吃不到正宗的牛肉汤，也就是说离开了淮南，牛肉汤就会变口味，不正宗了。 ”老板说这句话的时候，眼中闪过很多灵光。对于牛肉汤的口味，是他在平时经营过程中最关注的环节，因为他一定要做最正宗的牛肉汤，要延续淮南牛肉汤最纯正的口味，从食材的选择，骨汤的熬制，辅料的配比，都在沿用最传统的古法来制作牛肉汤，制作牛肉汤所有的食材一定是从淮南运送过来的，只有用科学的熬制方式，最地道的食材，才能做出淮南味道。

看到那么多人来店里面吃牛肉汤，我反问：这么多人来吃，对您的汤应该是很认可的！老板笑呵呵的说：我确切的说打破的行业的这个魔咒！出了淮南，我仍然可以制作出地道的淮南味道，并且我用了4个月

时间，让我的门店正常运行，每天都有大量的客人排队点餐，更重要的是，开业不到1年的时间，日当午牛肉汤在徐州已经获得了广大顾客的青睐以及徐州领导的认可，异地做火一个样板店！标准化的流程管理，科学的复制方式，数字化的配料说明才能真正做到正宗的淮南牛肉汤，即使不在淮南也能吃到正宗的牛肉汤！

浅谈之后，老板又忙碌起来，我也酒足饭饱离开了这家淮南牛肉汤馆。