蜀和秦砂锅加盟万元开店不是梦想

产品名称	蜀和秦砂锅加盟万元开店不是梦想
公司名称	西安鼎荣餐饮管理集团有限公司
价格	.00/个
规格参数	蜀和秦:蜀和秦 陕西宝鸡:陕西宝鸡
公司地址	西安市未央区市图书馆斜对面艾斯国际广场19层
联系电话	18191857627

产品详情

一，蜀和秦品牌溯源

“ 蜀和秦 ”，自古饮食文化源远流长。早在西晋时期《华阳国志》就提及蜀人“ 尚滋味，好辛香 ”。秦，中国历史上第一个中央集权朝代。“ 凡味之本，水最为始。五味三材，九沸九变，火为之纪。 ”秦人烹饪注重火候，使用多种调料和烹饪技法，饮食别有复合味型俱全的风味特色。秦始皇一统天下后，迁六国贵族定居巴蜀，带进中原饮食习俗。自此蜀和秦的饮食文化相互融合、共同发展，开启中国特色饮食文化之先河。

“ 凡味之本，水最为始。五味三材，九沸九变，火为之纪。

二，蜀和秦简介：

蜀和秦砂锅米线&土豆粉，用砂锅这种中国特有的炊具，烹制食材，最大程度地保证食材的营养与温度；食材要新鲜、汤底有特色，“ 蜀和秦 ”深谙餐饮之道，追溯养生食尚、传承药膳同源理念，推出“ 麻辣药膳锅 ”。此锅的锅底，严格遵循国家卫计委规定，从《药膳同源目录》中甄选香叶、白芷、桂皮、肉蔻、山楂、草果等中草药入味，将传统的烹制与现代的营养学合理搭配；“ 火性 ”与“ 补性 ”相辅相成，味道辣而不躁、香而不腻；食后微微出汗，胃暖心舒，令食客无不身心欢愉、倍感中国传统饮食文化的魅力所在。

三，蜀和秦砂锅米线&土豆粉特色

1.原料要地道 坚持好食材

 **之国盆地，绿色生长环境，跋山涉水，只为给您顶级食材。辣椒、花椒、香叶、白芷、桂皮、肉蔻、草果等几十种食材，均来自四川生产基地直供，给您地道川蜀好味。

2.汤底有特色 养生好滋补

蜀和秦药膳锅，一丝不够选料，多道程序秘制，将传统的烹制与现代的营养学合理搭配，造就药膳特色汤底，食客无不称赞其养生好滋补。

3.砂锅有讲究 熬出好营养

选用老砂锅作为炊具进行烹饪，其受热均匀，同时兼备煮、煲、炖三种烹饪方式，保持食材原汁、原味、原色的基础上，熬出有力人体健康的维生素与矿物质素，保证了食物营养价值。

加盟商资格要求

1.认同蜀和秦经营理念和管理模式，具有创业精神与品牌经营意识、立志与蜀和秦总部共谋发展、共创大业；

2.具有较强的经营管理能力和投资能力；

3.有适合场所、特许加盟店的面积不得少于30平方米；

4.本项目小本经营要求不能与他人合伙；

5.要有全力以赴能下势带头干、永不言败的精神；

6.为保护加盟商利益，已开加盟店周边一公里内不得再发展其他加盟店；

7.签订加盟合同后，总部将对加盟商进行免费的技术培训指导，加盟商最多可派2—3名工作人员参加培训，期间包吃包住，学会为止；

8.加盟商开业时，总部将会派出厨师进行全程技术指导。

项目特点：

①.零基础无需经验学习；

②.老师手把手教，免学费；

③.1-2人即可上手开店；

④.大品牌有优势，更有市场；

⑤.小本投资开店；

⑥.总部提供免费设计；

⑦.总部协助免费选址；

⑧.总部老师上门指导。