

耀兴隆热干面【耀兴隆】上街耀兴隆热干面加盟费用

产品名称	耀兴隆热干面【耀兴隆】 上街耀兴隆热干面加盟费用
公司名称	郑州市二七区政通路曜祥隆小吃店
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市二七区汝河路与勤劳街交叉口
联系电话	15937121229

产品详情

耀兴隆热干面

谈到热干面条，首先想到的是热量！干！最后是面条的酱汁。在正宗的热干面条上，它必须是湖北武汉最正宗的。它被称为五种著名的中国面条，包括北京的面条，河南的面条，山西的面条和四川的丹丹。热干面条的面条有面筋根，颜色为黄色和油性，味道鲜美。混合芝麻油，芝麻酱，五香泡菜等成分，搅拌甚至“吮吸”吃，最多是一件好事。然而，“鲜花无处不在”的干热面店，沂水绿色门的绿色门是大而白的，并且很难为食客留下难忘的特色。“食物”用餐者越来越渴望吃或不吃！

热干面耀兴隆热干面

耀兴隆热干面虽然单吃很不错。但是正确的吃法是配合其他食物一起吃的。配菜中的酸豆角和萝卜丁简直是热干面伴侣，如果你不喜欢吃葱或者萝卜丁酸豆角，那确实已经没法体验到真正的热干面。一入口，面条裹着酱汁，鲜咸劲道。接着便是豆角的酸，萝卜丁的甘甜。小葱的清爽。仅仅是在咀嚼的那几秒，口腔中的味觉便已迸发出好几个层次。这时候喝一口蛋酒（鸡蛋加米酒的冲泡），压下热干面的浓郁，口腔瞬间变得甘甜，这时候再吃一口面窝。酥脆的表壳，绵软的中心，清香美味。

耀兴隆热干面已在河南市场深耕十余年，目前已在河南拥有200家加盟店，公司旗下有热干面、重庆小面、酸辣粉、米线、米皮、凉皮、凉面、奶茶等十多个品类，欢迎社会各界人士参观考察。

武汉夏天高温，跨时长，长期以来人们在面条中加入食用碱以防变质，这就是热干面的前身一切面。清朝《汉口竹枝词》就有记载：“三天过早异平常，一顿狼餐饭可忘。切面豆丝干线粉，鱼餐圆子滚鸡汤。

20世纪初，食贩李包延续前人切面做法，将面煮熟、沥水、拌上香油等做成了风味独特的热干面。后蔡明伟继承了李包的技艺，并反复改良形成了一套特定的工艺流程，打造了“蔡林记热干面”，以其“爽而劲道、黄而油润、香而鲜美”著称。

郑州耀兴隆热干面“以顾客忠诚”为很高准则，不断创新，追求卓越,坚持稳定发展并不断开发和完善加盟体系，为建立“简约、文化舒适、动感”的餐厅而不断努力。