

孝感臊子面加盟 臊子面加盟公司 赵家腊汁肉

产品名称	孝感臊子面加盟 臊子面加盟公司 赵家腊汁肉
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

产品详情

在竞争激烈的餐饮市场，赵家腊汁肉以"天然、健康、时尚"的健康餐饮理念、先进的经营管理技术、精准的市场定位、鲜明的经营特色、以及快速而稳健的市场增长，成为众多消费者追捧的对象!有竞争力才能在市场上不断发展，赵家腊汁肉凭借自身的优势，赢得了众多好评。臊子面加盟公司在管理上有着一套专属的方案，相信能够成为您创富成功的基础。还在等什么，赶快加入创富项目吧!

赵家腊汁肉分享：相对于在餐饮行业打拼多年的人群来说，新入行的创业者根本不占据优势。比如大学毕业生、家庭主妇、企业白领等，往往因为摸不准市场脉搏，把握不好消费者的心理而遭遇挫折。从某种意义上讲，商家选择了一个怎样的合作项目也就决定了他能有多大的成就。比如一路飘香的合作商，他们获得了品牌总部的培训支持，无经验也能做出好生意，是商家事业成功的可靠保障。

陕西小吃品种多样，口味丰富是大家众所周知的了。小吃中尤以面食很有特色。面食文化在陕西可谓被发挥到了极限，其中陕西关中地区的传统特色面食岐山臊子面算是陕西面食中的精粹了。

岐山是一个县，位于西安以西、宝鸡以东60多公里，这里是西周的发祥地，人杰地灵，土地肥沃，是陕西盛产小麦的大县。岐山人爱吃面条，用自己的小麦做出了享誉西北乃至全国的臊子面。

岐山臊子面以薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香而出名。吃口柔韧滑爽，自古有九字令：韧柔光，酸辣汪，煎稀香。韧柔光是指面条之质，酸辣汪是指调料之质，煎稀香是指汤水之质。它的特点是：面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，红油浮面，面汤油光红润，味鲜香浑厚而不腻。汤味酸辣，筋韧爽口，老幼皆宜。此面要求宽汤，即汤多面少，并突出酸辣味。所谓煎、汪即面条要热的烫嘴、油要多，这些便是臊子面的特色。