

早点店加盟 武汉早餐店 湖北汉马哥牛骨面

产品名称	早点店加盟 武汉早餐店 湖北汉马哥牛骨面
公司名称	湖北品汇祥餐饮管理有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市硚口区丰硕路与南泥湾大道交叉口南100米
联系电话	15527569177

产品详情

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！拉面将溜好的面条放在案板上，撒上清油（以防止面条粘连），然后随食客的爱好，拉出大小粗细不同的面条。拉面是一手绝活，手握两端，两臂均匀用力加速向外抻拉，然后两头对折，两头同时放在一只手的指缝内（一般用左手），另一只手的中指朝下勾住另一端，手心上翻，使面条形成绞索状，同时两手往两边抻拉。面条拉长后，再把右手勾住的一端套在左手指上，早点店加盟，右手继续勾住另一端抻拉。抻拉时速度要快，用力要均匀，如此反复，每次对折称为一扣。一般二细均为7扣，细的则为9扣，毛细面可以达11扣，条细如丝，且不断裂，真可谓中国烹饪之精华。欢迎各位加入品汇祥餐饮，附近早点店，期待您的光临。

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，早点店，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！牛肉面又有着另一故事，牛肉面又称“和气面”。话说西周时，殷纣王妒忌周文王姬昌功绩，将他囚禁在羑里的城堡。后来周文王回到家乡，乡亲见他因受苦而变得消瘦，都带来大量食物予之补身。周文王为答谢大家对他的爱护，便亲自做面、并以大家带来的食物煮面招呼。当面吃完，大家将剩下的汤倒回，再滔面。这种只吃面、不喝汤的吃法被称为“和气面”。欢迎各位加入品汇祥餐饮，期待您的光临。湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！和面时，打出面穗，揉成面团，兑水扎软，饧半小时后，加碱水揉匀，然后慢慢揉成长条，合拢旋成麻花形，如此反复多次达到粗细均匀时，放在案板上用干面粉滚匀，去掉两头，双手各执一端，上下抖动，用力抻拉，拉开，并拢，再拉开，武汉早餐店，再并拢。一般拉成六十四根为宜。下锅时，一一手执两头，一手钩中间，掀去头尾，落水煮熟捞出，浇上调料即成。早点店加盟-武汉早餐店-湖北汉马哥牛骨面(查看)由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）是一家从事“餐饮管理,餐饮策划及咨询,企业形象策划,市场营销策划”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“品汇祥,汉马哥牛骨面”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使品汇祥在宾馆、餐饮中赢得了众的客户

的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！