

串串香招商电话 淄博串串香 川川川川

产品名称	串串香招商电话 淄博串串香 川川川川
公司名称	河南川川川川餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市夏邑县一环路和建设路交叉口南50米路西
联系电话	15518655767

产品详情

食用油1000克，麻椒200克，香叶20克，八角20克，姜片50克，大葱段100克，芹菜段50克，串串香招商电话，洋葱50克
制作流程：将食用油倒入锅中，烧至7成热的时候放入姜片葱段芹菜洋葱炸变色出香后关火，静置1小时，捞出渣滓。冷却到3成热的时候，放入香叶八角炸约1分钟，放入麻椒（清洗干净，正宗串串香招商，沥干水），淄博串串香，小火炸制变黑即可关火。然后倒入容器中，密封24小时后，捞出渣滓，油单独用玻璃瓶保存。

选址是关键:串串香加盟店是味道重要，还是装修重要，亦或是服务？相信有过多年餐饮经营者深有体会，现饮经营已打破了“酒好不怕巷子深”的古训，再好的酒也怕巷子深，在激烈的商海法则中，除了味道、装修、服务以外，的就是选址问题。同样的经营理念和原班人马，串串香招商在哪里，店面扩大后生意却日渐惨淡，这又是何因？是命运多舛、是时运不佳还是另有其因？其根本原因是选址的问题。创新是重点:生活水平的提升，自然人们对于饮食的要求也会越来越高。传统串串香的菜品往往过于单一化，缺乏创新，其实从食材搭配、味道、器皿、摆盘上都可以进行创新，只要按照这个创新公式：基本功+了解传统菜+口味变化+原料变化+造型变化就可以着手开始做调整了。儿时就有对串串的记忆。印象中在小学放学的时候，校门口就有一个老奶奶，摆个小摊，盘子里整整齐齐排着串好的菜品，淋上佐料，那色彩是艳丽的色彩，那香味是诱人的香味。串串香招商电话-淄博串串香-川川川川(查看)由河南川川川川餐饮管理有限公司提供。河南川川川川餐饮管理有限公司（www.tz1288.com）在食品饮料代理这一领域倾注了无限的热忱和热情，川川川川一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：卢俊杰。