

岐山臊子面培训多少钱信赖推荐

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 岐山臊子面培训多少钱信赖推荐 |
| 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

品牌天下 --加盟一个这样的好项目在很多的地方都是相当赚钱的，赵家腊汁肉夹馍这样的一个项目的竞争是非常小的，而且味道好生意那是相当的不错的。你能够开一个门店，同时你还能够小吃车的方式售卖，在人数流动大的地方，轻松获得好生意。赚钱致富就是这样轻松简单。

正所谓万事开头难，对于初次创业者来说，考验的不仅仅是他们创业资金是否雄厚，应对难题的处事方法，而且还是考验他们对市场的敏锐度和判断能力。当然了，摆在眼前的最要解决的难题就是选择合作伙伴。毋庸置疑，小吃加盟的市场非常广阔的，而关键能不能盈利还得看合作的企业。

汉中浆水面

汉中市旧时在城南有个叫做"么儿拐"(大致在今汉台区天汉大道原南大街段)的地方，因为卖浆水面，非常有名。一说起，人便想到浆水面，而且是最正宗的浆水面。

1994年出版的《可爱的汉中》一书，仍然提到:"汉中人一提起浆水面，马上会想起"么儿拐"这个地方，因为么儿拐的浆水面味道很好吃，历史悠久。相传这里的浆水面早在西汉初年就受到开国元勋刘邦、萧何的称赞。"

传统做法上说，选用新鲜的雪里红、萝卜缨、芹菜和山油菜，洗净后入开水锅稍余，待青菜蔫下来立即捞出，投入干净盆罐中，用浆水引子把菜盖住，再将比较稠的面汤倒入。面汤须凉后再倒。天气热时，有四五天便可发酵食用。对浆水菜要精心侍弄，俗称"投浆水"，即在食用的过程中，不断地倒缸清底，去除沉淀物，并不断地加以凉面汤。总之要常吃常新，不宜久储不用。盛浆水的器皿不能用铁的，瓷器也不好，以陶器为好。吃浆水面时，将浆水菜拧干，切碎，锅内先炒蒜片、葱片、姜米和干辣椒段，用猪油炒，出香味时下浆水菜，加少许盐，少许浆水，加油炸豆腐条，加开水。浆水先煸炒出水为好。豆腐条炸至淡黄色为好。汉中人大都喜欢吃辣，要加辣椒油，有时还淋以花椒油，或者在浆水中泡上几枝青花椒叶。盛夏时可以吃凉的浆水面，春、秋也可以吃浆水面，冬天也有吃的。

赵家腊汁肉在国内面馆加盟行业品牌中属于榜首的位置，之所以能做到这一点主要原因还是来源于其稳定的品牌推进和对每一个连锁加盟商一如既往的运营与管理的扶持。当然，最重要的还是受广大消费者喜爱的口味，很多客户都是回头客，就是因为对赵家腊汁肉的口味的高度认可。

据记者了解，赵家腊汁肉目前在全国各地的连锁加盟店已经超过了800多家，是全国面馆加盟榜的榜首。之所以能做要这样的市场规模其最重要的一个原因是由于市场对赵家腊汁肉的高度认可。