

宜昌早餐店 品汇祥餐饮 开早餐店

产品名称	宜昌早餐店 品汇祥餐饮 开早餐店
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，早餐店代理，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！要数特色的中华面，首推伊府面，简称“伊面”，既可以汤煮，亦可作干炒，由清乾隆进士伊秉绶家厨所创。伊府面中国南北两方皆有制作，尤以闽、赣最出色。伊府面之特色在于它不用水和面，改用鸡蛋液；经沸水煮后用冷水冲凉、烘干，再用油炸，令其变半成品。因制法独特，可适合不同煮法，宜昌早餐店，所以伊府面确是面中上品及筵席上的特面点。

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！中华面驰名中外，对世界之面食文化亦有深远影响。现今的日本拉面实于一九一二年由中国引入传统拉面制作技巧到横滨。面条文化面条主要用麦子面粉制作，于面出现之前，饭、粥为普遍中国人的主食，但当面出现后，面条地位即跟米食平起平坐—北方人主以面食为主粮；南方人虽倚重吃米饭，早餐店加盟，但面食亦成为重要小吃。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！食材准备主料：肉牦牛。配料：牛骨头、牛肝、肥土鸡、绿萝卜、清油、葱花、食1盐、香菜、蒜苗、辣子油酌量。调料：“汉马哥牛骨面”的调料配方主要有三种，最常用的是“浓香型”的。宜昌早餐店-品汇祥餐饮-开早餐店由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。宜昌早餐店-品汇祥餐饮-开早餐店是湖北品汇祥餐饮管理有限公司（www.hmg917.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。