

# 赵家腊汁肉加盟 陕西面食加盟品牌 陕西面食加盟

产品名称	赵家腊汁肉加盟 陕西面食加盟品牌 陕西面食加盟
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

臊子面含有丰富的香甜、滑润淀粉、糖、蛋白质、钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠的功效，还有硫胺素、核黄素，纤维，维生素A，和三种氨基酸等。

臊子面是陕西省汉族风味小吃，以薄、筋、光、汪、酸、辣、香等特色，吃口柔韧滑爽，陕西臊子面的特点是面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，面汤油光红润，味鲜香浑厚而不腻。赵家腊汁肉认为，这一定是餐饮开店投资的好选择。

### 赵家腊汁肉品牌营销支持

- （1）、根据各地市场发展情况，提供平面、网络等媒体宣传支持；
- （2）、根据新店开业、新品推出等情况，提供区域性广告宣传支持；

### 经营数据诊断

#### 型门店投资预估及回报周期预测

#### 形象型门店投资预估及回报周期预测

#### 旗舰性型门店投资预估及回报周期预测

#### 单店发展性加盟政策

#### 区域合作性投资政策

## 粉面特色餐饮日不落朝阳行业

### 赵家腊汁肉-精工手工艺粉面馆助你实现财富梦

陕西的臊子面历史悠久，清代已经很驰名。陕西人爱吃面，大街上的面馆比饭馆多，但到底陕西陕西面食有多少种呢。以薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香而闻名，用精白面粉、猪肉、黄花菜、鸡蛋、木耳、豆腐、蒜苗等原料和多种调味品制成。其基本制作工艺是：面条要用手擀成，并达到面薄条细、筋韧光滑、软硬适度的标准。做臊子是先将猪肉切成薄片，入热油锅烹炒，同时加入生姜、盐、调料面、辣面和陈醋炒透即成。把豆腐、黄花菜、木耳炒好为底菜，鸡蛋摊成蛋皮，切成棱形小片，加切小的蒜苗做漂菜。吃时先将面条煮熟捞入碗内，打入底菜，再浇汤，放臊子和漂菜。