

驻马店面食加盟开店免费咨询 赵家腊汁肉

产品名称	驻马店面食加盟开店免费咨询 赵家腊汁肉
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

关于如此火爆的西安特色面食，你是不是也心动了呢？据哈尔滨老太婆摊摊面的一位加盟商所说，关于那些没有开发得区域，西安特色面食仍是十分有钱景的，首要面食本身并不杂乱，主要的调料是加盟总部直接配送的，其他的环节也不杂乱，和做往常的面条没什么太大的距离，所要做的即是把握好时刻和次序，关于西安特色面食现在的发展趋势来说，主要的即是抢占先机，找对“大腿”。

从古至今的一千多年里，关中人在面食品方面下的功夫最深，创造的面食名品，仅就面条而言岐山的宽汤面已为美食家所推崇，人们给它以“薄筋光，煎稀汪，酸辣香”九个字的赞语；三原的疙瘩面，薄如纸，细如线，缠绕箸头，形似丝线疙瘩儿，加之佐料讲究，食后余香缠齿，久久不散；长安的臊子面，曾被招待外国元首，破获佳评；西安市场上的油泼面，出锅装碗后，撒上红辣椒面及调料，再经熟油一泼，端上餐桌后还嗤嗤作响，有声有色，油泼香气杨布，堪称一特；炉齿面。柔韧筋亮。中断周连，形似炉齿，一页一端，风格独具，杂酱面，酱红肉碎，经济实惠；还有刀削面及不同技法，不同形态，不同味形的手工扯面等，至于农村家庭常食的面类就更多了，如其花面、清汤面、浆水面、米儿面、麻食面、煎饼、凉皮子……

可谓异彩纷呈、变化无穷，因此关中人即使每天吃面，只要在品种上加以调剂则毫无单调、雷同之感。

在赵家腊汁肉品牌的加盟店里，所有的面食产品均具有浓郁的地方特色。除了有代表鱼米之乡的鱼香肉丝面和咸香袭人的安徽板面之外，口感细腻的姑苏奥灶面也成了华东地区的经典面食。赵家腊汁肉作为面食加盟店十家大品牌之1，还汇聚了华东、华西、华北、华南、华中的面食代表，既符合了当地人的口味，又让外乡人体会到了中华面食文化的博大精深。

专家称，每150克煮熟的面条含有1克脂肪、7克蛋白质、40克碳水化合物，热量是180千卡，它脂肪不多，但特别能给人饱腹感。所以，每天摄入适量的面条，并不会发胖的风险。这也是面食加盟店十家大品牌中的赵家腊汁肉之所以能蒸蒸日上的关键原因。