

臊子面加盟 臊子面加盟连锁 赵家腊汁肉

产品名称	臊子面加盟 臊子面加盟连锁 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

蘸水面是陕西省风味独特的传统面食小吃。西北人爱吃的面食各有特色，但杨凌蘸水面概括起来只有20个字：面白筋光，汤汪蒜辣香，汤面分盆装，越嚼越觉香。蘸水面，论根卖，一根两元，地方不同价格不同，较宽的可达5、6厘米，长一米左右，食用时以大面盆盛之众人同用，有菠菜等同煮，谓之“清清白白”。每人有一蘸汁碗，调以蒜苗等及五味佐料，食之味美留香。

对于加盟商来讲，项目的好坏直接决定未来的发展利益，而纵观目前整个投资市场，餐饮行业的发展趋势一直都是相当可观。作为面食加盟店十家大品牌之1，赵家腊汁肉依靠消费者的支持，不断日思进取，对产品进行升级和改良。为了回馈加盟商，赵家腊汁肉推出一系列的创业扶持计划，定期更新产品线，保障消费市场新鲜度，确保加盟商的成功之路一路风顺。

岐山臊子面的面条是怎么做的？又薄又筋又光。做面条是个技术活，尤其北方面条大多劲道，下面陕西青鸟餐饮告诉你岐山臊子面的面条制作方法。岐山臊子面和面配方就是和面加食用碱。面粉都是自家种的小麦磨的粉，奶奶都是取适量面粉，取适量碱面用温水化开，然后每次少量加水和面，和出来的面团比较硬，颜色因加了碱面有点微黄，双手揉光滑后放置至少半个小时。之后用擀面杖一点点擀开，擀的时候撒些玉米面粉防沾，直到擀薄，最后都折起来切，家里用的是大切刀，切成粗细都有的面条，收成一把一把的放在面板上。做法就是纯粹的手擀面，这样做的煮出来特别劲道好吃！