

凉皮加盟项目 陕西赵家腊汁肉 吕梁凉皮加盟

产品名称	凉皮加盟项目 陕西赵家腊汁肉 吕梁凉皮加盟
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

汉中盆地气候湿润，水源丰富，土地肥沃，物产丰腴，盛产稻米，素有“鱼米之乡”称誉。汉中米面皮子就是以当地盛产的大米为原料，头天将大米淘净，浸泡磨成浆，浆不可过稠过稀，以薄糊状为宜，然后以制好的白铁皮平底圆锅盛浆，置滚水中，稍烫便熟。提出平底锅，凉水中略浸，以筷头顺锅沿一旋，反扣，一张雪白柔软的面皮子便成了。健康的问题一直都是消费者所关注的焦点，随着现代人们生活的进步，对自身的保养也非常的重要，所以对美食的要求也是越来越高了。将面皮抹点熟油，叠折后用刀切成指头宽的面条。这面皮柔韧平常，入口绵软，光滑细腻，口感美味。当然，面皮离不陪衬，一般加点黄瓜丝或滚水氽过的豆芽，豇豆，多为爽脆之物，彼此相得益彰。此外，绝少不了调料：酱油、醋、蒜泥、味精、辣椒、芥末、芝麻酱、一一俱全。尤其辣椒。是上味的调料，倘缺少了红油辣椒，便少了魂。

尤其我们的彩色果味凉皮如粉红色的草莓味，橘黄色的苹果味，菠萝味等更是被顾客朋友们（特别是女孩子）爱不释手赞不绝口。成熟的技术才是成功的保障，好凉皮自己会说话。

在狂热的市场需求之下，赵家腊汁肉实行“终端零售+加盟店”这一符合时下消费趋势的模式，成为目标消费人群的特色餐饮加盟顾问，为他们量身定制理想中的、适合他们的加盟店，理所当然会掀起***的消费热潮。

赵家腊汁肉，财富惊人。赵家腊汁肉统一店面布局规划和统一装修设计，避免了加盟商单打独斗的不专业性带来的风险损失。餐饮的需求是没有尽头的，选择特色餐饮加盟，请选择赵家腊汁肉，才是长久收益的可靠选择。

陕西，位于黄河的中游，也是烹饪文化重要的发源地，如果你来到了陕西，只是游览了几个景点的话，

是远远的不够的，因为陕西的美食也是很诱人的，除了特色菜之外，还有很多的特色小吃，其中有名的就是享誉全国的凉皮肉夹馍了。材料准备两人份面粉(高筋面粉2杯(1杯240ml，2杯面粉大约250克)。再加上陕西人喜欢的面食，也让陕西的饮食文化源远流长，来到了陕西，是一定要大饱一下口福的了。