

加盟热干面 热干面 汉马哥牛骨面

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 加盟热干面 热干面 汉马哥牛骨面 |
| 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

吃热干面是有讲究的。做武汉热干面的店铺要规范，厨子要正宗；原料要地道；调料要上等；配菜要天然。此外，还可以根据各人的喜好，喜欢辣的可以加入辣椒红油，另外还有咸菜、萝卜干、酸豆角等供选用，加香菜也可以。在食用之前要趁热把面拌匀，芝麻酱全都糊在面上，似。这时再吃，就格外的香气扑鼻，热干面加盟费，味道好极了。吃热干面时是冲一碗蛋酒或者来一袋牛奶或者一杯豆浆或一碗酸甜的米酒，一边吃一边喝。只吃不喝，就觉得嘴巴干干的，也就吃不出热干面的味道了。有些早餐店的热干面会在烫面锅旁边放一罐排骨藕汤或者鸡汤，有的人不喜欢太干，就可以浇点汤汁调味；有一家油炸热干面店很有趣，店主提前把热干面先用滚油过一遍，冷了后再下锅烫热，面条干爽可口，加盟热干面，放进去一个卤蛋，再来杯豆浆、小米粥或豆腐脑，热干面形成了自己独特的口味而独树一帜，让人吃后回味无穷。武汉热干面做法如下，将晾凉的面条在开水里快速烫一下，沥干水后装入碗内，将调好酱料、配菜倒在面条上拌匀，一碗黄澄澄、香喷喷、热腾腾的热干面就做成了。清晨，芜杂如迷宫般的大街小巷，都弥漫着一股芝麻酱香味，勾起你的馋虫。排队买了，吃上一口，怎么做热干面，淡淡的芝麻香味，溢满口腔，爽脆的配菜，清新可口，面条根根劲道，爽口滑溜。一种踏实的幸福感，就会如这股绵绵的鲜香味，流过心头。

一碗浓香好吃的热干面，是因为其调味料有很多，包括辣萝卜、五香萝卜、香油、酱油、酸豆角、盐、鸡精、辣味粉、胡椒粉、醋、蒜汁、卤水汁、芝麻酱、香葱、香菜等。

吃的时候，面条内淋上用芝麻酱、香油、香醋等，再可以根据自己的喜好，热干面，加入其

他佐料。比如喜欢辣的可以加入辣椒红油，还可以放入咸菜、萝卜干、酸豆角、香菜等。

说到这里，必须提一下热干面里的芝麻酱，如果说豆瓣酱是川菜的灵魂，那么芝麻酱当之无愧就是热干面的灵魂。没有芝麻酱，就不能称其为武汉热干面。淋芝麻酱的时候，一定要趁热把面拌匀，芝麻酱全都糊在面上，才会格外的香气扑鼻。面条则是爽滑筋道，色泽黄而油润、香而鲜美，非常爽口。

赚钱的生意：特色早餐店

就拿武汉来说，多少白领的早餐没有解决，现阶段做餐饮具有大的赚钱潜力的项目，当属早餐店，2017畅销的生意早餐店具有本低利丰、回收快的优势，平均投资成本在2万-10万元，平均净利25%-35%，一般6-9个月可收回投资，因此是许多创业者首先应考虑的选择。

“汉马哥”以博大精深的中国传统饮食文化为依托，在产品上不断创新，囊括大江南北为中国人普遍喜爱的早餐美食产品，兼顾各地消费者的口味和偏好，突破传统、推陈出新，开发出更多满足国人口味的美食，现已形成更符合现代人口感的油条豆浆、营养粥品、小笼汤包生煎、蒸饺烧卖、港式点心、上海点心、芭乐比馒头等多达百余口味的中西式正餐与配餐，满足了不同年龄层次以及不同餐期的用餐需求，极大丰富了消费者的用餐选择与消费模式，并以此与快餐市场产品匮乏的现状形成鲜明对比。

“汉马哥”特色早餐店，成就创业捷径，分享百亿财富市场！

加盟热干面-热干面-汉马哥牛骨面(查看)由湖北品汇祥餐饮管理有限公司提供。湖北品汇祥餐饮管理有限公司(www.hmg917.com)在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，品汇祥一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。