

热干面 品汇祥汉马哥牛骨面 怎么做热干面

产品名称	热干面 品汇祥汉马哥牛骨面 怎么做热干面
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

开个热干面店如何经营?投资者经营热干面店时，在价格定位方面，应根据当地经济水平，确定出合理的价格，特色产品定价可适当调高。

在保证产品质量的同时，还必须有几个薄利多销的产品来平衡销售。经营过程中，要根据销售情况，随时调整口味，保证销售量。开业初期可利用免费品尝、买二增一等促销方式来聚集人气，由于是日常消费品，需求量大，只要创业者能保持产品的品质和店员良好的服务态度，热干面，待客源稳定后，几乎不用再进行促销，也能保持有源源不断的顾客来购买。

那么做汉马哥热干面加盟的他们是怎么做的热干面？

武汉热干面加盟店的需要用的调料主材：

.碱水面200克，虾米30克，大头菜50克，葱花适量。（按个人喜好可放入叉烧肉）

调味料：芝麻酱两勺，香油25克，生抽两勺，醋一勺，辣椒酱两勺。

武汉热干面的加盟店的做法

- 1.先将大头菜切丁，葱切末，怎么做热干面，虾米切末，各种调味料准备好。
- 2.锅中烧沸水，热干面加盟费，将面条抖散下锅煮约3分钟，至八成熟时捞出沥水，夏季可以用电风扇吹凉。
- 3.将香油倒入面条上。

4.拌匀后用筷子抖散开。

5.待面条彻底凉后，再投入沸水锅里，稍微烫热就马上捞出，沥干水。

6-7.后拌入生抽，浇上芝麻酱，加入香油，辣椒酱，虾米丁，学做热干面，大头菜末，洒上葱花拌均即可。

当然了上面教您的做法只适用于家庭，想学开店的做法欢迎咨询汉马哥热干面加盟

湖北品汇祥餐饮管理有限公司成立于2018年，秉承诚信合作、互惠互利、服务大众的理念，推出汉马哥牛骨面连锁品牌。趁点事、做点事，公司全程扶持意志坚定、踏实肯干、吃苦耐劳、怀有梦想的创业者！

面条并不是中国饮食的专利。在面条发明者的问题上，中国人和意大利人相持不下了多年。其实面条是世界性的大众食品，许多国家都有独特的制作和烹饪方法，仅是中国面条的做法便何止千万。面条是我国粮食食品之一，历史悠久，分布甚广。面条烹调简单，并可根据各人的口味和地方习惯，加入不同佐料制成咸面、甜面、辣面以及牛奶、鸡蛋、番茄、可可等多种花色的面条，并可采用煮、蒸、炒、拌等多种烹调方法，因此很受消费者欢迎。地方传统产品也很多，如福建的龙须面、棋子面，江苏的空心面，山西的刀削面、浙江的馄饨面等，各具特色，驰名全国。

热干面-品汇祥汉马哥牛骨面-怎么做热干面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。