

西安面食加盟收费择优推荐

产品名称	西安面食加盟收费择优推荐
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

面白筋光、油汪蒜辣香、汤面分盆装、越嚼口越香。杨凌蘸水面的面和汤是分开的，吃的时候从大面盆里夹出宽厚且长的面条拉到碗里的汤中，然后夹着面条一口一口地咬着吃。杨凌蘸水面讲究个一青二白，青则可以是菠菜、苜蓿、豌豆苗等等，总之是要有那水草一般招摇的青绿于水，面是拉出来的，宽3-5厘米，长1.5-3米，厚2-3毫米，白白的盘绕于青绿之中。

烙面早在秦朝时就有“大秦第（1）面”之称，是世界早的方便食品，被誉为“世界面食之鼻祖”。可加汤食用，亦可干吃。其特色吃法称之为“泖(音：miao，一声)”，即将面盛在碗中，反复用开水浇之。然后调上佐料，即可食用，佐料的调配比较独特，用上等的猪油调和辣椒面，配以葱花、韭叶、盐及当地酿造的香醋。

赵家腊汁肉目前有10000多家加盟店，所有的面食有特色，不管您是学习还是创业都是不错的选择。

在当下这个快节奏的时代，人们对小吃的需求越来越大，随着这种必然需求的不断增加，使得小吃烘焙行业蓬勃发展。在琳琅满目的小吃市场上，消费者对小吃的要求也不断增加，由开始只对味道的单一满足，发展到开始注重造型的精美制作，由对品牌的盲目认知逐渐发展到对制作健康的细心追求。

一个西安小吃品牌，想要得到消费者的关注，首先就应该让消费者放心。赵老厨总部拥有强大的师资力量，为合作商全力传授小吃及多种鲜饮制作技巧，其产品从选材到制作都精益求精，致力为消费者提供健康美味的食品，备受消费者的信赖!

现在的食品安全的问题是大家为关注的一个话题，在这样一个沉重的背景下，赵老厨西安小吃是怎么做的呢？在食品安全信用摇摇欲坠的当下，选择更加健康有益的食材，用更加健康的焙烤方法，为顾客提供真正放心的健康甜点，成了赵老厨小吃更加坚定的目标。