

云南牛肉汤招商加盟

生成日期: 2025-10-30

山东烧饼起源于明清时期传统的烧饼，是山东的一种汉族传统美食。其以制作工艺复杂，饼皮香脆、味道咸香走上了人们的餐桌。**的山东肉烧饼制作讲究：1. 采用上等面粉，烧饼面要求面和的软硬适度，达到发而不酸，劲大拉不断，方为上乘。2. 烧饼馅用鲜猪肉，肥瘦相间，其他配料用章丘大葱，莱芜姜以及脱皮芝麻。3. 火候好，打烧饼的技艺是“三分案子七分火候”。慢火烤匀，烧饼出炉呈蟹壳黄色，皮薄，肉馅多，表皮芝麻多，两面火色均匀。刚出炉的烧饼具有肉香、油香、芝麻香、葱花香，吃起香酥可口，使入闻之馋涎欲滴，它不仅是一种美味食品，还是馈赠亲友的礼品。

洪福旗下品牌焦庄烧饼在创业之初就使用传统吊炉的做法，后经不断的改良研发，在保证口感的同时、做到了出餐快，易上手，皮薄陷多，外酥里绵，鲜香味浓，轻咬一口，油水滋滋而出，越嚼越香的产品。如今山东烧饼已不仅局限于山东地域，也开始像周边地市发展，众多城市中现如今也能看到他的身影。

洪福餐饮微笑问好，喜迎客到。云南牛肉汤招商加盟



在淮南，几乎每一处小吃摊都少不了牛肉汤。牛肉、粉丝加小葱，用饼子配汤吃，春**神、夏吃通透、秋吃解乏、冬吃御寒，四季皆宜，这样一碗牛肉汤，滋养了淮南人的脾胃，也陪伴着淮南人从小到大。每天清晨来一口牛肉汤，整天的拼搏都充满了力量。淮南牛肉汤，征服了无数吃货的胃中国人善于造势，淮南牛肉汤应该是“沙县小吃”、“黄焖鸡米饭”、“潮汕牛肉火锅”之后的新网红。《舌尖上的中国》和《风味人间》的总导演陈晓卿曾经在微博里多次提到淮南的牛肉汤，除了作为安徽人的乡情自豪，自然也是对那股齿颊留香的念念不忘，对于那碗地道的淮南牛肉汤，他说：“那充满动物油脂的鲜美的汤，单是想想，就可以让我满口生津”。更早之前，孟京辉导演也在微博中分享了淮南牛肉汤，“好吃！小豆饼，宽粉丝，千张，牛肉，香葱，茼蒿。云南牛肉汤招商加盟品质为先，客户至上;相辅相成，共创繁荣。



淮南牛肉汤是苏豫皖一带家喻户晓的名特小吃，味道醇厚，鲜香爽辣，营养美味，有滋补养身的食疗功效。牛肉汤做法：用牛骨（牛棒骨较好）熬汤，煮汤前将牛骨头放进清水中泡24小时除去血水，再将骨头下锅煮成白汤后，加入干红辣椒、花椒、姜、八角、桂皮、草果等香料，慢慢熬煮，就成一锅热气腾腾鲜美的牛肉汤了，顾客来时，将熟的粉丝、豆皮丝、豆饼和熟牛肉片等食材，在滚烫的牛肉汤中涮烫后装入碗中，再舀入牛肉汤放入香菜，配上一个油酥饼，喜辣者可拌入干辣椒面等辅料，那味道——鲜、烫、辣集于一体，真是棒极了。

淮南牛肉汤远近闻名，在当地有“上到九十九，下至刚会走，不喝牛肉汤，此生算白走”一说。制作牛肉汤必须选4-6瓣牙的健牛，老瘦病残的牛不宜选用，此外要选经过阉割的牛。牛肉汤又有咸汤甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味更鲜。而所谓的甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少数盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚，与喝咸汤又会有不同的感觉。就选用刘宗礼淮南牛肉汤连锁店的工艺流程和大家分享一下！不少人认为淮南牛肉汤的料包是**重要的，不可否认，不同的料包做出来的口味肯定不一样！但是并不是光凭一个料包就能做出上乘的口感！更重要的是工艺流程！材料的准备：牛肉、牛骨头、牛杂（牛肚、牛头肉、牛肝、牛肺）香料（小茴香、草寇、肉蔻、山奈、桂皮、八角、香叶、香砂、甘草、花椒）（草果、丁香、砂仁、孜然、陈皮、花椒）盐、味精、胡椒粉、鸡精、牛油、干红辣椒、生姜、细粉（粉条）、豆腐皮、豆饼、大白菜。以上材料可以任意购买，可以稍微多买一些，前几次要多练习几次。制作工具的准备：铝盆、小锅、大锅、炒锅、大勺、漏勺所需原料：牛肉1500克，牛骨1000克，牛杂适量，香料袋一个，水15斤。香料袋配比：草寇7克，肉蔻6克，小茴香4克，生姜10克。客户是上帝，是企业衣食父母，客户越多，企业越兴旺。



牛肉汤锅：牛腩肉和牛蹄筋清洗干净后分别切成3cm宽、5cm长的块。泡姜切片，泡辣椒切成1cm长的段。大蒜从中间分成两半。炒锅中倒入油，大火烧至七成热，放入切好的大蒜、泡姜片、泡辣椒段、干红辣椒、郫县豆瓣和花椒，爆炒出香味后放入切好的牛腩肉块、八角和草果，翻炒均匀后加入凉水，大火煮至沸腾，再继续炖煮1小时。之后放入切好的牛蹄筋，继续炖煮1小时，至肉酥烂即可。吃的时候可将炖好的肉和汤盛到电火锅中，边吃边加热，吃过肉后还可以用汤涮青菜。

牛肉汤锅是一个有实力的品牌，不论是直营店还是加盟连锁店，从南到北风靡全国，只要吃过我们牛肉汤锅的消费者都会赞不绝口，事实证明牛肉汤锅生意非常火爆，让每位加盟商都获得丰厚的利润。经过我们的团队不断发展扩大，我们一直想把黄牛肉汤锅推向全国，甚至全球。现在期待您与我们共同完成这个梦想，好商家选择牛肉汤锅准没错，至于您就赶快行动起来。

洪福餐饮 以人为本 以客为尊 优异服务。云南牛肉汤招商加盟

市场是洪福餐饮的方向，质量是我们的生命。云南牛肉汤招商加盟

牛肉汤+烧饼 牛肉汤和油酥烧饼简直就是绝配，饼一定要是刚出锅的，两面都烤得焦脆，透着浓郁的小麦香和猪油香，一半直接咬着吃。 另一半泡在牛肉汤里，饼变得软糯，饼里浸透了浓郁的汤，好吃到停不下来。两个人，就着牛肉汤，15个烧饼下肚，这也不是什么稀奇事哦。 牛肉汤+烙馍 淮南虽处于南方，这牛肉汤里却透着一股“西北范儿”，除了烧饼，源自中原的烙馍也是牛肉汤的好搭档。这种馍是用未发酵的面粉烙出来的，吃起来特别扎实顶饱。 牛肉汤+水煎包 牛肉馅、猪肉馅、韭菜鸡蛋馅儿的煎包，就着牛肉汤，夫复何求啊！因为一碗汤，来到一座城 淮南牛肉汤并不算难做，自己在家也能搞一锅，外地的淮南牛肉汤，汤底清汤白水，“味道不够，味精来凑”，充其量也就算是“牛肉粉丝汤”吧。有机会去淮南，喝一碗地道的牛肉汤岂不是更好？！云南牛肉汤招商加盟

淄博洪福餐饮有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在山东省淄博市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的的企业精神将**淄博洪福餐饮和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！