

温州肥锅米线开店费用

发布日期: 2025-09-22

米线加盟品牌特色1、新模式，让你粉丝不断!肥锅米线模式新颖，融传统故事和现代餐饮为一体，创新型餐吧让项目更吸金，多种经营的商业模式为你打开财富之门!2、新餐品，让你爱不释口!热爱美食是人的天性，无肉不欢更是许多人的特性。肥锅米线匠心独运，聘请专业大厨为你打造多款美食!你爱的，在这里都能找到!3、新外观，让你眼前一亮!装修细节，肥锅米线让人身临其境，给顾客带来新奇的体验!别具一格装修让顾客眼前一亮，遇到就想进来看。香港肥锅米线是一个健康美味的米线品牌。温州肥锅米线开店费用

米线加盟总部供货的价格问题：一般的加盟合约中，总部都会要求加盟者一定要向总部进货，不得私下进货。这点往往是总部与加盟店纷争较多的一环。因为加盟店经常认为总部的供货价格偏高，于是纷纷自行向外采购。但是总部基于连锁体系品质的一致性，不得不要求加盟店必须统一向总部采购，于是争端便产生了。较为合理的方式是加盟者在签立合约时，即应事先要求总部供货的价格不得高于市场行情，或是高出市场行情百分之多少是可以接受的，以免事后双方为了价格问题争执不休。温州肥锅米线开店费用鱼汁肥锅米线，汤头用了野生鲫鱼、鳝鱼等鱼鲜老火煲制18小时，喝起来十分鲜甜。

米线餐饮加盟注意事项:餐饮加盟者在签立加盟合约之前，应深入了解合约内容，以确保自身权益。不要以为加盟合约都是总部制式的范本不可修改。其实合约应该是透过彼此双方协议之后做成的。换句话说，加盟者不光该睁大眼睛看清楚内容，更有权利要求修改内容。找法网小编整理以下十点注意事项，供加盟者作为签约时的参考。头一，应要求餐饮品牌加盟总部出示品牌注册证件。因为所谓加盟，就是总部将品牌授权给加盟店使用，换句话说，总部必须要先拥有这个品牌，才能授权给加盟店。也就是说，总部必须先取得国家有关部门，所颁发的品牌注册证才行。所以加盟者在加盟前，务必要先确认总部的确拥有此一品牌，才能放心地加盟。第二，商圈保障问题。通常加盟总部为确保加盟店的营运利益，都会设有商圈保障，也就是在某个商圈之内不再开设第二家分店。因此，加盟者对保障商圈的范围有多大，必须十分清楚。不过常见的情形，是总部在保障商圈以外不远处的距离。

砂锅米线烹饪方法:食材准备云南米线适量，猪肉（也可用鸡肉）、蘑菇、香菇、平菇、木耳、笋片各适量，豌豆尖（可用其它菜叶代替）、鸡汤（其他高汤均可）、老姜一块、盐适量。制作步骤1、将米线（我这是半干的米线）放沸水中后关火泡约二十分钟（不能煮）。2、笋片下沸水锅中煮约五分钟后，捞出用清水漂上。3、猪肉切极薄的片（能吃肥肉的人可以用五花肉）；豌豆尖择洗净；木耳撕小片；平菇撕小块；蘑菇、香菇、老姜均切片。4、鸡汤烧沸后下姜片、蘑菇、香菇、平菇、笋片、木耳、盐，烧沸后熬煮十到二十分钟，将锅离火，汤待用。5、盛出自己所需量的汤、菜装入小砂锅里，上火烧沸，下适量米线烧沸后铺上猪肉片，烫到断生后马上关火，再下

豌豆尖，翻匀。6、带锅上桌即可食用。肥锅米线米线特点：一、米线能剩，汤不能剩！二、汤贵于米线！三、能加米线，不能加汤！

如今云南米线制作，仍有两法：其一，取大米发酵后磨制而成，俗称“酸浆米线”，其工艺复杂，生产费时，然口感好，滑爽回甜，有大米清香，为传统制法。其二，取大米磨粉后直接放在机器中挤压，靠摩擦的热度使其糊化成型，称为“干浆米线”，其晒干后即为“干米线”，方便携带贮藏。食用时再蒸煮涨发。干浆米线筋骨硬、咬口、线长，但香不及酸浆米线。米线酸浆米线老少皆宜，由于传统制作方法的缘故，使得酸浆米线易于消化，干米线则略逊之。肥锅米线让人身临其境，给顾客带来新奇的体验。温州肥锅米线开店费用

细米线简单方便要求低，几乎随到随有，只要注意份量和老汤的多少。温州肥锅米线开店费用

香港米线特点：一、米线能剩，汤不能剩！二、汤贵于米线！三、能加米线，不能加汤！招牌炸酱小锅米线的汤底口味酸辣，炸酱用了肉碎、酸菜、辣椒等猛火炒制，光是闻着就不自觉的分泌口水。米线都是云南建水县的米线，是用大米和泉水在一起发酵之后挤出来的酸浆米线。本身口感爽口滑嫩、易于消化、搭配上各种食材和酱料，受众面很广。这碗浓汤鱼汁肥锅米线，汤头用了野生鲫鱼、鳝鱼等鱼鲜老火煲制18小时，喝起来十分鲜甜，吃起来格外入味！这碗米线不光味美鲜甜，还格外有营养。温州肥锅米线开店费用

上海衙宴餐饮管理有限公司主要经营范围是商务服务，拥有一支专业技术团队和良好的市场口碑。公司业务涵盖港式肥锅米线加盟，港式肥锅米线开店，开店技术培训，加盟培训等，价格合理，品质有保证。公司从事商务服务多年，有着创新的设计、强大的技术，还有一批专业化的队伍，确保为客户提供良好的产品及服务。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造高品质服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。