

# 泰安焦庄烧饼连锁怎么样

发布日期：2025-09-21

焦庄烧饼的制作技艺是从近代代代流传下来的。正宗的焦庄烧饼刚出炉的时候两面有点鼓，颜色是黄如蟹壳一样，满满的咬上一口，便是满嘴的肉和油，肉、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。焦庄烧饼因为其制作技艺精湛，用料的考究，成为博山人喜爱的早餐之一。说了这么多，我想大家一定对焦庄烧饼动心了，接下来就让小编给大家讲讲加盟焦庄烧饼的优势把：1、前景广阔，符合大众的消费理念。当今社会，快餐已经成为人们的主流，特别是中式快餐近年面临难得的发展机遇。焦庄烧饼风味独特，产品美味可口、营养丰富、老少皆宜，消费群体，并且上餐速度快、价格适合任何基层的消费者，人人消费的起，市场空间大，客流量充足，发展潜力巨大。2、项目经营成本低。焦庄烧饼加盟快餐无油烟，无后厨，总部配料，开办简单。对于经营者来说，降低了单店采购的成本费用，2-4人即可经营，节约了店面人力资源，支出费用，提高了经营者的利空间。3、完善的加盟支持以及完整的后期服务。加盟者在总部或直营店培训，确保每位加盟商亲自操作，轻松学会全套操作技术。免费培训，学会为止，真正做到配方的全全传授。

洪福餐饮的服务永无止境，工作不断进取。泰安焦庄烧饼连锁怎么样



(1) 采用上等面粉。过去生产烧饼大都用两种面粉，一是济南“成丰面粉厂”和周村“大有面粉厂”的面粉；再是当地加工的面粉。前者面白，后者劲大，各有特色。烧饼面要求和的软硬适度，达到发而不酸，劲大拉不断，方为上乘。

(二)馅料好。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。

(三)火候好。打烧饼的技艺是“三分案子七分火候”。打烧饼须盘砌特制的烧饼炉，用砖垒砌，高约一米八左右，呈正方形边长八十厘米左右(无尺寸)，上部垒进一个中型水缸的一半多作炉缸底凿一园口，作添加燃料和贴烧饼的进出口。贴烧饼时先用盐水在炉壁上刷一遍，以增加附着力，否则贴不住容易“滴炉”(即脱落)。燃料比较好用无烟、质硬、火力强的“青碘”，这样慢火烤匀，无煤烟味，烧饼出炉喷香四溢。不知传承多少年的老手艺，老口味，如今的社会这样正宗传统的经典小吃越来越少。相比之下周村的烧饼从实行机械化制作以来，口感、味道大不如前。博山肉烧饼，还是一如既往秉承传统的焦炭炉子制作，没有一丝一毫的懈怠。泰安焦庄烧饼连锁怎么样客户至上，金诚服务，绝不拖拉，团结一心。



你注意到了吗？短短的时间里，焦庄烧饼店在张店的大街小巷一家家开张。搭配淮南牛肉汤，来往的客人有了更多的选择。现在我们从焦庄烧饼的历史开始说起：博山焦庄村的洪济桥是博山较古老的桥梁，旧时是博山通往济南府的道路。相传清朝乾隆皇帝下江南，路过洪济桥，吃了焦庄烧饼赞口不绝，并留诗一首，诗已无从查考，但烧饼制作技艺代代相传，至今已有几百年的历史。在博山当地，制作烧饼的烤炉是用黄泥与砖砌成，炉内上方和左右有陶瓷瓦缸(俗称吊炉)，火就在炉内下方，炉内燃烧的是锯末，现在大多用无烟的木炭，制作工将不带芝麻的那一面用笊帚往锅上用力一贴(老师傅都用手贴)，烧饼就借着热量贴在了板上。焦庄烧饼烤炉很特别，为保证其受热的均匀，上下都封口，只有在侧面有一个开口。刚出炉的烧饼两面有点鼓，正面黄如蟹壳，芝麻一层，咬一口，肉、油、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。现在因注意环保问题，所以焦庄烧饼的烤炉换成了电炉，不过味道都没变。

特许经营的特征

(1) 特许经营是利用自己的品牌、专有技术、经营管理模式等与他人的

资本相结合来扩大经营规模的一种商业模式。特许加盟对特许人来说，是技术和品牌价值的扩张，经营模式的克隆而不是资本的扩张。

(2) 特许加盟是一种双赢的商业模式。只有使特许人获得比他独自经营更有效率的发展，让受许人获得比独自经营更多的利益，特许加盟才能进行下去。

(3) 特许加盟是一种智能型的商业组织形式。特许加盟使特许经营人能够充分地组合、利用自身的优势，并很大限度地吸纳众多的社会资源，受许人则降低了创业风险和时间、资金等创业成本。

总之，特许加盟是21世纪开店创业的新趋势、新潮流、是推动未来社会经济发展新动力，它将为许多创业者带来新的创业机遇和盈利前景。洪福餐饮以一百分的努力，换您十分满意。



在博山城北5公里的有个村叫蕉庄村，过去是蕉庄乡所在地。

范阳河从蕉庄村北流过，河上有座石桥叫“洪济桥”，是方圆几十里最古老的桥梁，旧时是颜神镇通往济南府的道路。路边的朱姓人家开着一烧饼铺，相传乾隆皇帝下江南，路过蕉庄村北桥，吃了这烧饼赞不绝口，并留诗一首。诗已无从查考，烧饼制作技艺却代代相传，“蕉庄烧饼”从此美名远扬。

蕉庄烧饼制作技艺精湛，用料的考究，饼皮酥、个大、馅多。刚出炉的烧饼两面有点鼓，正面黄如蟹壳，芝麻一层，咬一口，肉、油、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。

洪福餐饮 以人为本，以客为尊，团结友爱，共同发展。泰安蕉庄烧饼连锁怎么样

市场是洪福餐饮的方向，质量是我们的生命。泰安蕉庄烧饼连锁怎么样

以烧饼为主要产品，融合各种烧饼的生产技术，汇聚了各地具代表性的烧饼，让我们不费吹灰之

力就能吃到好的烧饼，体验独特的风俗惯。这个独特的食品品牌，在收获成功后，人人争相购买，不仅获得了消费者的满意，也获得了加盟商的满意，已成为当今小吃业当之无愧的投资！为什么你连美味的烧饼都买不到？传统工艺，传统原制，有滋有味，自成一派。每种产品在材料和生产方面都非常特别，其主要产品饼干更是如此。每一块烧饼，每一口香喷喷的味道享受，都是精心制作的结果。工艺，烧饼的传承面食品的制作过程非常严格，表面的水温、面团柔软度和头发表面的控制程度都是非常严格的测试技术。花了几个月的研究克服了这个问题。点工艺问题，通过引进国际先进设备和技术改进，使点保持工作传递的技术，同时又能通过机械设备实现统一规范的操作，并实现固定温度、定量、定型等标准化操作。优质原料、上乘馅料、风味、传统工艺技术降低了特许经营者在生产过程中的要求，解决了口味上的技术难题，使焦庄烧饼更具可持续性和可操作性。劲道，烧饼的口感面粉是制作烧饼重要的原料，来自小麦生产基地华北平原，蛋白质含量为%。

泰安焦庄烧饼连锁怎么样

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行业的翘楚，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引领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！