

免责声明：上海矿山破碎机网：<http://www.jawcrusher.biz>本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网，若有侵权请联系我们删除！

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得联系！周一至周日全天竭诚为您服务。



更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题

可以**免费咨询**在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线

一分钟解决您的疑惑

**点击咨询**



## 单县三义春

年月，淮海战役期间，刘伯承陈毅元帅来单县品尝了三义春羊肉汤后，连声说：好汤，好汤，真是名不虚传，以及后来党和国家领导人胡耀邦乔石杨得志郝建秀胡锦涛吴官正等也相继品尝了三义春传人熬制的羊肉汤，都赞不绝口。

年月被山东省食文化研究会吸收为理事单位年月对山东省食文化研究会吸收为酒店理事副会长单位年月被中国食文化研究会命名为中华餐饮文化特色精品中华名吃称号，同时并发放了专利许可证的使用权；年月被单县人民政府列为重点保护传统老字号年月首届山东省美食大赛中又获得地方名吃称号；0年月日，中央套专题报道了三义春羊肉汤；年月9日、年月日中央套在经济半小时栏目里再次专题报道三义春羊肉汤。

三义春羊肉汤历经沧桑百余年，通过几代人的努力，形成老字号品牌，但有人看出三义春这个老字号是个宝贝，竟敢恶意抢注，为保三义春这块金字招牌，三义春传人龚桂明为河南省商丘市某酒店，整整打了四年的商标注册异议官司，最后仍有国家工商总局已商标异字第号文件下达裁定书，对方属恶意抢注不予核准注册。商标夺回来了，注册了，对于发展弘扬三义春品牌增加了信心，历经沧桑而不衰，是三义春传人孜孜不倦创新和发展的结果。为发扬百年老字号传统名吃三义春羊肉汤品牌，弘扬饮食文化，弘扬三义春老字号品牌，组建全国

三义春羊汤网络，实现互惠互利，共同发展的目标，特面向社会诚招加盟店和连锁店，并招收学徒人员，传授技术。单县三义春羊肉汤招商加盟\_加盟政策开三义春羊肉汤馆投资少回报高几十余年的开店经验，独特的调料配方，传授三义春羊肉汤，羊肉汤的专用饼等制作技术，学会可指导开店，不开店的可介绍工作。为了让正宗单县三义春羊肉汤走向全国，让更多的中国人吃上这么好吃正宗的单县三义春羊肉汤，决定在每个城市都设有正宗单县三义春羊肉汤分店。

利润高客源广客流量大总店的经营是一种灵活的经营，一锅羊肉汤是活的汤并不是死汤，生意越好，成本越低，利润越高，生意稍差，可蓄汤蓄肉，明日再售，并不增加成本。风险低总店的经营是一种大众性经营，成本低，当天经营，当天获利，当天可收回成本并赢利，并不占用大量流动资金，为经营者把风险降到最低。上个月,我从北京返家,列车上偶遇在外打拼的菏泽老乡董哥,人在旅途,百无聊赖,老乡感怀下车后定要先去喝碗热气腾腾的羊肉汤,在外打拼,最怀念这口家乡味。

锅料的重要性自不必说,食客多忌羊肉膻味,锅料配比适当,不仅可以驱除偏味,单县三义春还可以让食客饮后,回味起来只有绵柔的醇香。窦桂明揭秘说,熬制过程,大火攻,小火稳,最重要的就是翻锅,要求主厨一定要勤快,不停地清渣除杂,这样待老汤成矣,入碗的羊肉汤才是一锅不含杂质的纯正乳白色羊肉汤。而煮羊肉的老汤是否须用本地的地下水?窦桂明明确回答只要是氟含量低于%的地下水皆可,味道是否纯正,皆在佐料配比上。

原文地址：<http://jawcrusher.biz/xkj/EjKDDanXianjN8DY.html>