

## 倍思家

倍思家米粉连锁有限公司是集农产品种植收购、米粉精深加工、现代物流配送、餐饮连锁经营、农副产品综合利用的综合性股份有限公司。公司运营总部及生产基地中央厨房位于小蓝经济技术开发区，注册资本5000万元人民币，占地面积67亩地，已建成年产值超亿元的大型加工生产配送基地，未来实现在南昌开设连锁门店100家、在江西开设300家，预计在全国开设连锁门店将达到1000余家。倍思家米粉立足江西、面向全国，以“我爱我家，倍思家---江西米粉”的“家文化”，把思家、想家的情感，把源远流长、延绵传承的家文化精髓融合在江西米粉中，让江西米粉文化享誉全国、走向世界！

倍思家江西米粉斥巨资在小蓝经济技术开发区建立了高标准化、规模化生产基地中央厨房，并已取得了食品药品监督管理局颁发的《食品经营许可证---餐饮服务中央厨房》《食品生产许可证》等相关证书，该中央厨房划分为两个区域：米粉加工区和料包炒制区。加工米粉的大米选用赣抚平原优质大米，采用三蒸三榨的传统工艺，经过大米浸泡、研磨粉碎、挤压成粒、蒸汽熟化、一次挤压成丝、二次挤压成型、老化复蒸、干燥等工艺流程，使米粉细腻爽滑、嚼劲十足、米香纯正、风味独特，倍思家米粉外观晶莹光滑、并且耐煮，是老少皆宜的美食佳品。在做好优质米粉的同时，倍思家米粉从全国各地引进高级烹调师、营养师和食品专业的高级人才，组建了强大的生产、技术研发团队，将餐饮烹调、传统工艺和现代食品加工技术相融合，研制出了独特美味、品种丰富、回味无穷的倍思家米粉料包，料包的生产严格按照GMP国家食品安全生产标准和体系的要求，安全卫生。倍思家料包坚持原汁原味、原生态工艺制作、无任何添加，生产制作过程采用现代化自动炒锅、骤冷技术，物理保鲜包装工艺，分别独立包装，统一冷链配送到连锁门店，食用方便快捷，适合现代上班族快节奏的生活方式、满足一整天的营养需求。倍思家米粉高度重视技术研发和质量安全工作，建立了完善的研发室和检验室，配备设备研发和检测农残、药残、强化微生物和常规理化试验

。倍思家米粉建立从原材料采购---米粉生产---料包研制---成品包装---冷链物流---连锁门店销售的全过程可追溯流程，实施全产业链模式，做到了质量可控的标准化体系建设。倍思家米粉连锁门店采用统一装修、统一服饰、统一配送、统一结算、统一企业文化，这种统一的经营思维，能够让连锁门店的创业者们轻松开店，简单工作，快乐赚钱。倍思家米粉连锁门店的经营方式，争取为江西米粉走向全国做出示范作用，为江西米粉市场更快更好的发展做出贡献。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bsj-70424.html>