## 缪氏川菜

成立于2005年,集小吃、简餐、风味菜于一体,将传统川菜与现代川菜结合的大型川菜连锁经营企业

## 品牌简介

缪氏川菜为一大型川菜连锁经营企业,在成都、海口、广西、深圳等地拥有数十间川菜酒楼餐厅。"缪氏"的历史已逾百年。明末清初,缪氏的祖先从广东迁往四川,在四川盆地川中丘陵定居,到十九世纪中叶,缪氏家族涉足饮食业,在川中大镇龙会开设酒馆食肆。二十世纪初,进入富甲一方的盐都自贡,经过解放后三十年多年的沉寂,缪氏后裔于二十世纪八十年代末重振旗鼓,南下海南岛,在海口开立第一间川菜餐厅,经过十几年的发展,成为初具规模的川菜店。

缪氏川菜的精髓在于传统与现实的结合,既有缪氏家传的制作手艺,又借鉴现代川菜的创新方法,缪氏的菜不仅可口好吃,而且在色泽及造型方面也有独到之处。首先,在消费价格上适合大众,让占消费者80%以上的工薪族、打工族心满意足地嘬一顿;二是菜样品种全,让消费者得到看得见摸得着的实惠;三是以川味为主,兼顾本地顾客消费习惯,并推出富有人情味的收费标准。缪良一直亲手选料,配菜,创新求变,研究出了一套又一套既满足外地人口味、又适合本地人消费习惯的方法。此外,对远客近客,熟客生客,男客女客均一视同仁,童叟无欺,服务人员管理规范化,不断地把顾客变成主顾。缪氏川菜把厨房放在显眼的地方,就餐的客人可欣赏到厨师们干净利索的制菜实操。如一块肥牛胚肉,经过切割装盘后,在食客的注视下端上餐桌。肥牛色鲜透亮,装盘出来的肥牛在几株绿色菜叶的点缀下,韵味悠长,口感好。

本文链接: https://dqcm.net/wenan/lscc-423906.html