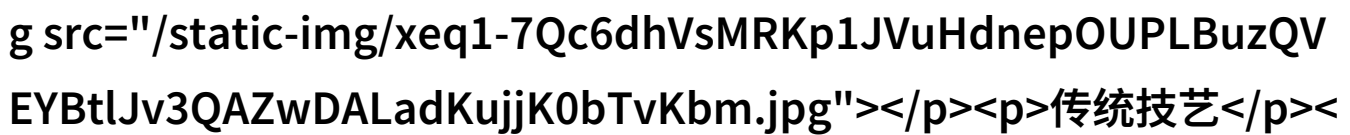
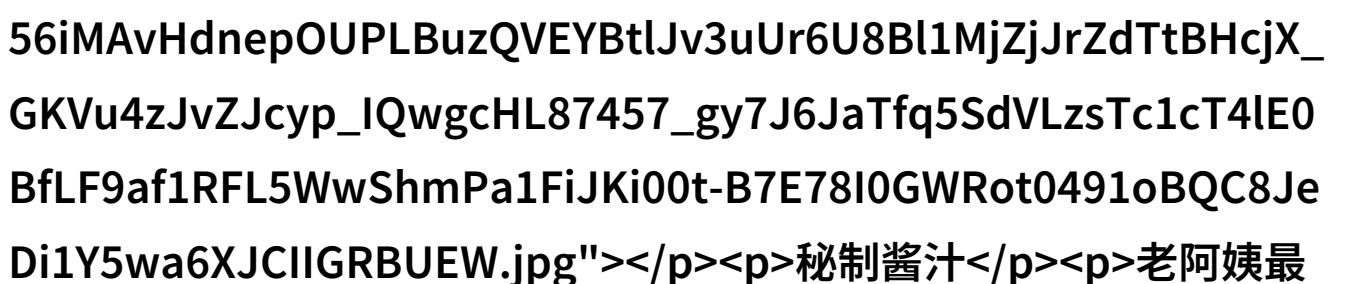


老阿姨的秘制味道揭秘一区二区背后的故事

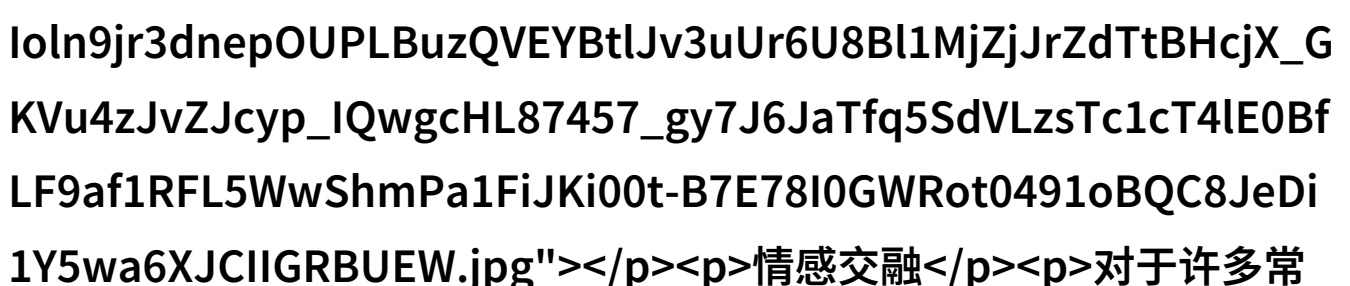
在一个宁静的小镇上，有一家老字号的面馆，自称是“最有味的一区二区”。这里的菜品以其独特的口感和浓郁的香味闻名遐迩。然而，真正让这家面馆脱颖而出的，并不是那些高档次的食材或是精致漂亮的餐具，而是一位年纪稍长、但手艺却不减当年的老阿姨。

传统技艺

老阿姨才是最有味的一区二区，她的手艺流传了多个世代，每一次动作都显得那么熟练，那么自然。她用力的搅拌面条，不留丝毫残余；她细心地调配酱料，使每一口都是滋养人心的情感结晶。她的厨房里充满了温馨与智慧，就像她的脸上那抹永远未褪去的微笑一样，是对生活无数认可和尊重。

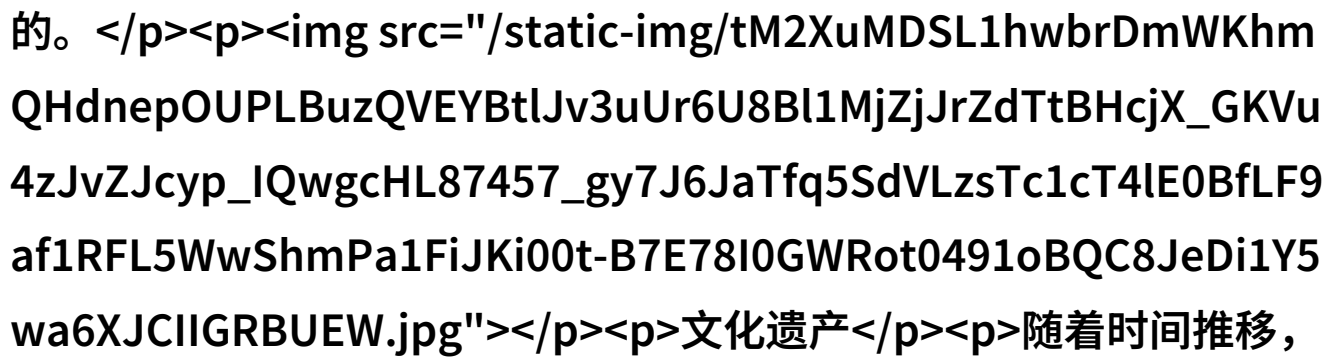
秘制酱汁

老阿姨最擅长的是那道经典的一区二区。在这个小镇，这道菜几乎成为了标志性美食之一。人们来来往往，就是为了品尝那份特殊而又独特的情趣。但不知道多少人，对于这道菜背后的秘密了解得并不够深入。不知你是否知道，在这个简单却又不简单的地方，其关键所在，便是那个被誉为“神之液”的酱汁。

情感交融

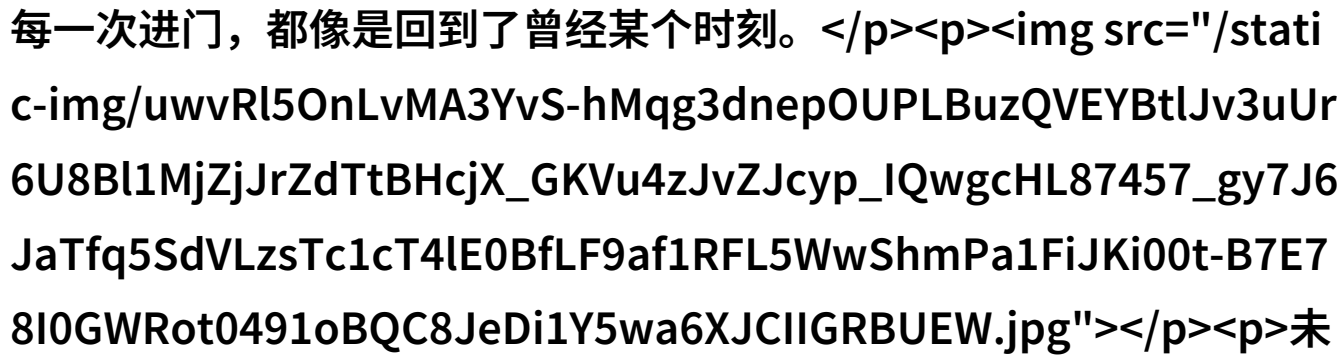
对于许多常客来说，一到傍晚，他们就迫不及待地赶到这里，坐在窗前，看着外面的夕阳渐渐西沉。而他们的心中，也会有一种难以言喻的情感涌现。这并非偶然，因为他们知道，无论自己走过多少风雨，只要回到这里，就

能找到一种久违的情怀——这种情怀，是由老阿姨辛勤付出所创造出来的。



文化遗产

随着时间推移，这里的面馆逐渐成为了一座文化博物馆，每一个角落似乎都藏着故事。一块块木质桌子，上书各家的名字，记录着家族之间相互扶持与共同进步；墙上的照片展现了从前的景象，从旧日的大排长龙，再到现在更加悠闲的人们享受美食。这些，都构成了一个完整而丰富的人文历史，让每一次进门，都像是回到了曾经某个时刻。



未来承诺

当然，我们不能忽视即将继承者们对这一切珍贵记忆和技能的事业态度。尽管年岁已高，但老阿姨依然坚持下来，她带领下一代学徒们，用实际行动向大家展示，将来的路还很漫长，但是只要我们保持对传统技艺的热爱，对社会责任的承担，那些看似微不足道的小事，即使发生变化，也不会影响这份既古色古香，又现代化经营企业精神的一贯稳定发展。

总结：《老阿姨：正本清源的一区二区》

[下载本文pdf文件](/pdf/593011-老阿姨的秘制味道揭秘一区二区背后的故事.pdf)