

# 调味品代加工工厂 河南三幅汇生物科技有限公司

产品名称	调味品代加工工厂 河南三幅汇生物科技有限公司
公司名称	河南三幅汇生物科技有限公司
价格	2.00/袋
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗镇平岗村CN005号
联系电话	037167129039 15639909693

## 产品详情

调味品是日常生活中的必需品，除了家庭厨房日常做菜外，不论是大型连锁餐饮企业还是个体餐饮户都需要大量使用调味料，可见餐饮在餐饮行业中的重要性。寻常人对调味料的概念还停留在油盐酱醋，对于餐饮的人士来讲，更需求的是复合型的调味料，火锅底料、冒菜底料、串串香底料、各种鱼调料、麻辣烫底料、各种面调料、砂锅粉调料、川菜调料、麻辣干锅调料等，这类的调料使用起来十分的方便。

为了满足消费者的口腹之欲，调味品的口味也划分了很多种，麻辣味、香辣味、酸辣味、酱香味、番茄味、菌汤味、酸菜味、鸡汤味、三鲜味等等。调味料的制作许多店铺都是依靠传统的炒制方法，工序繁琐，耗时很长，每一次炒出来的口味还会有偏差，如果需要的口味较多，炒制会变得更加麻烦。不同于厂家的工业化生产，既能还原餐厅味道，还能将复杂的炒制流程简化，产品能够长期保存，按需求装袋，使用方便。

调味料代加工能够更加的为餐饮商家解决调料的供应和使用问题，提供稳定优质的产品。产品的成本与自己炒制成本差不多，还免去了炒料师傅的额外成本支出，有着的设备和操作流程，调味料的炒制时间大大缩减，每一袋产品的味道都是一致的。

调味料代加工更加适应于现在的餐饮需求，不论是到店消费还是外卖，都讲究供餐速度，传统的炒菜方式是将单一的调味品一样样的按顺序加入，太消耗时间。代加工好的调味品可按照每一份需求量分装好，这样既方便又卫生，还避免了浪费。

调味料代加工的产品均是符合生产标准，高温灭菌处理，让顾客更加感觉安全、健康、放心，这样才能创造好的品牌和店铺口碑。河南三幅汇生物科技有限公司多年丰富的餐饮调料口味研发经验，管理团队，严格把控产品质量，为合作伙伴们提供优质的餐饮调味料。更多代加工信息请联系河南三幅汇生物科

