特价供应火锅肥牛肉卷 羊肉卷 肉卷 芝麻酱 火锅技术

产品名称	特价供应火锅肥牛肉卷 羊肉卷 肉卷 芝麻酱 火锅技术
公司名称	河间市龙胜粮油加工厂
价格	16.00/盒
规格参数	原产地:山东 商品条形码:15810989969 品牌:京华
公司地址	中国 北京市丰台区 北京市 南苑138号
联系电话	86 010 86923688

产品详情

原产地	山东	商品条形码	15810989969
品牌	京华	产品标准号	CSR-2008
卫生许可证	食字2007-098	净重	3.5（kg）
保质期	360（天）	类型	冷冻
生产厂家	京华	包装规格	50
产品型号	02	储藏方法	冷冻
绿色食品	是	生产日期	2010.1
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是	产品类别	牛肉

产品简介此品是肥牛肉品中最高档次的一种，采用特级牛脊背中部肉。因其脂肪沉积于肉质中，形成了极其美观的大理石花纹，食之松软滑嫩.

吃谷物草料，并经科学培育，经过催肥、卧养、降脂、排酸等多道高科技处理工艺和后成熟处理技术，极大地改善了肉的品质和口感，从而使其达到肥而不腻，瘦而不柴，颜色柔和，花纹美观。

营养价值牛肉的蛋白质含量，因牛的品种、产地、饲养方式略有差别，但都在20%以上，比猪肉、羊肉高。牛肉的蛋白质不只含量大，还质量高，它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被100%地吸收利用。牛肉的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10%左右。牛肉是含有矿物质和b族维生素比较多的一种肉食，矿物质钾、锌、镁、铁的含量丰富。

肥牛加工工艺

吃谷物草料，并经科学培育，经过催肥、卧养、降脂、排酸等多道高科技处理工艺和后成熟处理技术，

极大地改善了肉的品质和口感，从而使其达到肥而不腻，瘦而不柴，颜色柔和，花纹美观。

温馨提示

牛肉含有较多的胆固醇，每百克含量是120毫克，约为猪肉、羊肉的二倍，就此点说，有高血脂、高血压、动脉硬化的人，是不宜长期大量吃牛肉的。中医说其性温，故热盛、阳亢的人不宜多吃牛肉。

选购尚品火锅涮肉麻酱系列产品几点优势

一、我单位始建于1990年、生产涮肉、火锅麻酱已有多年的经验，是一家专业

从事研究，开发，生产火锅涮肉调味品的企业。在现代社会提倡绿色环保，健

康的环境下，我厂的产品正是符合了这一现代化概念，在激烈的市场竞争中占领一席之地。

二、主营：火锅麻酱，（超浓缩麻酱专用香料汁）芝麻酱，麻汁酱，花生酱，

混合麻酱，调味酱、香油，火锅糖蒜，韭菜花酱，锡盟羊肉，火锅肥牛产品和

转让火锅技术等七大系列，共计八十多个品种。使用百年传统的石磨技术和

国际先进的超细碎技术。最大限度的保持了麻酱的各种营养，口感细腻，营养丰富。

三、我单位所有的产品全部是为涮肉火锅店加工、在市场上没有设立零售网店、所有客户都是直接和我单位北京销售处联系。因为专业、所有深受广大火锅店老板的欢迎。

四、我单位是口福居、东来顺、鼎顶香、香草香草、民福居、衡水老北京、阳坊涮肉、福口居、渤海四季回转火锅等多家火锅连锁店麻酱指定加工商。

五、我们的涮肉火锅芝麻酱混合麻酱、选料精细、严格按照以质量求生存、以信誉求发展。诚信经营、互惠互利的方针为客户提供优质的产品。

六、我们的经营方式是、薄利多销、一站式服务、工厂=火锅店、减少没有必要的环节、为我们的客户提供最大的方便和技术帮助。

七、我们的销售人员全部是从事火锅涮肉工作多年的专业厨房技术师傅、可以给我们的新老客户特别是不懂火锅涮肉厨房行业的新客户（搞第二产业或新开火锅店涮羊肉涮涮吧）老板。免费提供厨房技术指

导和帮助。这样新开店老板可以减少招聘多名技术师傅、每年也节约不少开支、对厨房人员管理带来了优势。（有些核心技术、自己可以掌握）真正达到、厨房人员、人人平等、分工合作。解决了核心技术人员的流动对火锅店的影响（有的厨房师傅带技术来的，看你生意好啦、要求加薪、或者不打招呼就走人、给火锅店带来了致命的打击）。人员换味道不变。

八、如果您对我们的产品感兴趣、我们可以提供现场调配混合成品麻酱小料、让您第一时间品尝到我们成品、满意后在购买。（避免了采购回去不能用的问题）在现场品尝的味道、到您火锅店调配还是这个味道（本技术免费指导）。

九、如果您没有专业火锅技术人员、只要您招聘一般厨房人员（我们可以为您培训技术人员、保教包会、学会为止。可以熟练独自操作）。包括厨房管理、菜品出品、岗位安排、菜品成本核算、和其它原材料的采买、如厨房厨具、餐具、用具、开业前的厨房备货、储存、开业准备等等系列服务、虽说我们只是销售火锅涮肉麻酱系列产品。但是我们拥有专业的厨房师傅、为您带来专业的厨房技术指导服务。

十、如果我们合作成功、如果你们需要、我们会免费转让多项火锅涮肉技术。尽量为我们的新老客户提供最好的服务。如果在火锅店经营之中遇到什么厨房技术掌握不好（厨房岗位换人）我们会前去为您培训新人员。免去口味不稳定的烦恼。

十一、如果您需要，我们可以提供我们合作的锡林郭勒盟羊肉加工厂的羊肉系列产品、河北肥牛加工厂的肥牛产品。我们也可以提供肥牛厂家的电话。您亲自和对方交易。以最低的价格、买最合适您用的产品。增加您的利润空间。

十二、我们提供品牌火锅涮肉连锁店指定加工的混合麻酱、麻汁酱、芝麻酱、花生酱、麻酱小料专用秘制配方香料、涮涮锅秘制香料、麻酱专用提香浓缩汁、东北韭菜花酱、火锅韭菜花酱、火锅专用糖蒜、锡盟肥羊和转让麻酱小料秘制配方技术、涮涮锅麻酱小料技术、四川麻辣火锅底料技术、品牌沙茶酱技术、港式鱼滑系列技术、云南野生菌火锅技术。

十三、我们的产品销售模式。为了更好的服务我们的新老客户。我们的产品销售方式如下：首都城市方圆5公里、供应一家火锅店。省会城市、地级城市一个区供应一家火锅店。县级城市一个县供应一家火锅店。特别繁华的乡镇、城乡结合部供应一家火锅店。

十四、这样我们才能最大限度保证我们的新老客户在他（她）们本地拥有绝对的优势（避免了两家挨的很近的火锅店恶性竞争）让我们新老客户的火锅店有着良好的发展。

以上服务模式和尚品特别秘制酱料系列产品属于全国首家供应和运作、别无分号。请买家辨别真伪，以防上当。

尚品火锅麻酱小料简介

食品选料	尚品火锅麻酱，原料选用湖北产的自然成熟的芝麻，山东产的春花生，印度产的籽类香料。
制作工艺	原料精挑细选，脱皮，去尘，水洗，炒香等技术，使用国际先进超细碎技术，沿袭传统的石磨加工工艺。最大限度保持了麻酱料的营养和香味。
执行标准	食卫1998---2009执行标准b/t10260-2009
食品味道	尚品火锅成品麻酱，入口酱香、口感微甜、鲜香，层次分明、回味酱香浓郁。
使用方法	取尚品火锅麻酱（1）斤顺方向均匀搅拌、达到酱水完全融合、闻之有酱香味再加第二遍水。依次搅拌。稠稀均匀合适即可。再加入尚品麻酱专用（滋补类、鲜香类、酱香类麻酱原汁0.1-0.12）斤，碎老财臣红方。尚品火锅专用韭菜花酱（0.05--0.15）斤。再加入其他调味油搅拌均匀即可
注意事项	尚品火锅麻酱系列产品应放在10*--25*的恒温空间里。每次使用前要用专用设备上下左右搅拌均匀。每次开盖后要注意别掉进其他东西。
售后服务	全国配送、如有质量问题、免费退换货、全国免费试用、满意后再付款。
免费技术	交易成功后、免费增送麻酱小料技术，火锅底料熬制技术，海鲜汁熬制技术。
适用范围	火锅城、涮肉店、涮涮吧、火锅连锁店、拌凉菜等等

联系电话：010--86923688010--81658688

手 机：15810989969139115640 79

咨询qq:1169870666228762699