

一次性火锅底料工厂-串串火锅底料厂家-麻辣火锅底料批发bl6689-500g

产品名称	一次性火锅底料工厂-串串火锅底料厂家-麻辣火锅底料批发bl6689-500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	420.00/件
规格参数	百乐来:500g/袋 型号:BL6689 成都:崇州
公司地址	成都市崇州市桤泉镇
联系电话	18783398133 18783398133

产品详情

百乐来研发、生产、定制加工各类复合型调料，有的川味火锅底料，各类川菜家常菜调料，美味鱼调料，也有四川凉面，拌面调料，凉菜调料。种类繁多，也可根据个人口味定制，来样定制，代加工贴牌。调料批发。麻辣火锅调料，火锅底料批发，火锅底料生产厂家，火锅调料等

的重庆火锅吃法更加豪放，相对也略微显得更加“重口味”一些。比如我曾经在外省吃过很多次火锅，有些火锅店都是没有“油碟”的，清汤寡水或者红油鲜亮的锅底，虽然视觉上还不错，但是吃起来那是绝对不够过瘾的。

与渝蓉两地的球迷在球场上争谁是“雄起”的发起者，谁又是“学起”的模仿者不同。重庆火锅与成都

火锅的战斗决不是看起热闹实际却无关痛痒的口水仗，而是兵对兵将对将真1枪实弹的搏杀。据专家估计

，渝蓉两地每年各有100亿以上的市场份额。如果再加上正在升温的全国乃至海外市场，简直难以想象。

因此，两地的政府和业内人士对此都没有等闲视之。无论是在“渝洽会”“美食节”等正式场合还是在

大街小巷的各式店铺的江湖地面，在火锅市场上掀起一个又一个精彩的浪头。

辣。这是不容置疑的。重庆人爱吃辣，除了上面讲到的气候原因外，还与重庆人的性格有关。重庆古称巴、巴国，巴人骁勇善战，性格刚烈，吃辣不怕辣方显男儿英雄豪气。

优选优质辣椒，口感风味极为独特，富有浓香，气味芳香而浓烈。

精选郫县豆瓣，中国地理标志产品，是四川三大名片之一，其颜色纯正，味道鲜美，是制作火锅的必备材料。

锅底使用方法（串串·火锅）：

红汤：1. 到入3.5斤开水（骨汤更佳）。

2. 放入适量干辣椒15克、干花椒8克、葱段6个.姜片3个.白扣4个（辅料包一份）

3. 加入1袋450克底料（用温水汤化）即可 4. 加入无盐味精15克

产品特点：油脂香味饱满，香料味协调、浓郁，飘香肉香突出，略带辣椒焦香

适用范围：串串、火锅、冒菜、红烧菜等