

广安重庆老火锅底料代工bl3608

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 广安重庆老火锅底料代工bl3608 |
| 公司名称 | 崇州百乐来食品有限公司 |
| 价格 | 420.00/件 |
| 规格参数 | 品牌:百乐来 销售地区:全国 型号:bl8828 |
| 公司地址 | 成都市崇州市桤泉镇 |
| 联系电话 | 18783398133 18783398133 |

产品详情

广安重庆老火锅底料代工bl3608 专业绘制区域简图，找出适合您的开店商业点以技巧让菜品色彩鲜明，达到菜品均匀性以及食材安全性有配方无加工厂的要选择正规靠谱的加工厂专业团队为您打造个性化推广，活动促销吸引客户，激发顾客消费意识好招牌吸引客源，招牌达到有效传播效果，有效引入客户，强化消费气氛

四川火锅的出现，大约在清代的道光年间（1821-1851）。经过多方考证，四川火锅真正的发源地是长江之滨--酒城泸州的小米滩（现高坝二五厂）。炊具仅一瓦罐，罐中盛水（汤），加以各种蔬菜，再添加辣椒、花椒祛湿（因为有菜当三分粮，辣椒当衣裳之说）。当时，长江边上的船工们跑船常宿于小米滩（小米滩在当时是四川境内长江边上的一个很适中的码头）。停船即生火做饭驱寒，船工们吃后，美不可言（在他们心中），就这样一传十，十传百，在长江边各码头传开了。当时的重庆却是水路交通要道，比起泸州就大多了。这种食俗沿袭而下，传至重庆后，就又有了一番变革了。当时一些苦力（棒棒）见到这种吃法后，就跑到杀牛场捡一些被人丢掉的牛内脏到长江里洗净，切成小块，和船工们一起吃。大家都觉得非常美味，又能填饱肚子，又能驱寒。再后来就有人干脆用一挑（两个）箩筐，一头放些牛杂（以毛肚为主）、小菜，一头放一泥炉子，用一口分了格的大洋铁盆放在炉子上，盆内沸腾翻滚着一种又麻又辣又咸又香的卤汁，每天就在河边、桥头或走街串巷的叫卖。于是这些船工、苦力（棒棒）们也不再自己生火煮了，各人认定一格，即烫即吃，直至吃饱，还花费不了多少钱，既经济，又方便，又能增加热量。除了那些苦力外，来围着挑担子的吃的人也越来越多。直到二十三年，才有人把它搬进了小饭店，把这些担头移到桌上，泥炉依然，只是将分了格的铁盆换成了赤铜小锅，卤汁、蘸汁由食客自行配合，以求干净而适合众人的口味，慢慢地这种小饭店越开越多，在重庆对岸江北的一条小街上几乎全都是这种饭店，并且吃的人相当多，这就是“重庆毛肚火锅”的起源。后来人们为了记住这种吃法是从小米滩传过来的，就干脆把这条街称作小米街。乃至后来，到抗日战争时期，四川火锅日益兴盛，官场要员、金融巨头、商人、记0等以吃火锅为荣，有人还把这种火锅店高尚化。许多在新成立前夕跑到台湾的国老兵，至今仍念念不忘重庆火锅的美味，有的还在台湾开起了火锅店（但由于原材料的问题，老是赶不上四川本地的味道）。所以许多书上都说四川火锅发源于重庆江北，但事实却是源于泸州，在重庆发展开来的2、重庆九宫格老火锅香料的识别和配方 想加盟火锅品牌？重庆老火锅底料