

# 四川重庆老火锅底料厂家批发小便发红是什么原因批发定制bl8838-500

g

产品名称	四川重庆老火锅底料厂家批发小便发红是什么原因批发定制bl8838-500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	410.00/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

四川重庆老火锅底料厂家批发小便发红是什么原因批发定制bl8838-500g

精选汉源花椒，采用特技青花椒，无论是花椒的麻度还是色度都是，麻味十足，香气扑鼻，回味无穷 3、用料更广泛：以传统的毛肚火锅的"牛杂"到今天的飞禽、走兽、山珍、海味等原料的增加，四川火锅的品种可以说数不尽了；用一句话概括就是凡是能吃的食物都可以在火锅中煮或烫食。

所以，产品的方便性和实用性比其他品牌更有优势,真正做到\*\*\*、使用\*\*\*简单!??我公司可根据客户地域和群体口味要求，特色定制口味，与我们沟通口味，调整配方，我们的研发部门会根据客户的要求进行调制打样，直到客户满意为止 鱼头火锅最早是新津县渔场发明的。鱼是好几斤重的大鲢鱼，只吃鱼头，一锅红艳中看鱼头上下翻滚，不知不觉中已经吃了好几斤鱼头。在品尝鱼头时一般是先吃青菜、肉类等，把鱼头留到最后吃，让它尽可能限度地熬出味浓浓的汤底。此外，吃鱼头也很有讲究，一般是先吃鱼唇，然后是鱼脑和鱼皮，最后才是鱼肉，而且还要细嚼慢咽，这样不仅能品出鱼的美味，也才不会被鱼头里的骨头卡住。新津每年9月还会举办鱼头火锅节，让你大饱口福。

我公司采用工厂流程化生产模式，采用先进生产设备，由电脑调配味道比例，以保证味道正宗、一致 最后，也是最关键的，是否有适合你当地人口味的底料味道。一般重庆、四川的底料厂家，都是延续老一辈的或者好几年前的炒料配方，一个厂家只有不到五款底料味型，主要都以适应重庆四川地区的老火锅味型为主。而全国各地火锅发展阶段不一致，从而喜欢的味型也大相径庭，火锅底料加工厂家是否因地制宜的开发研制多款底料也至关重要。比较口味这东西是因人而异的，要适合的才是的。

重庆老火锅底料厂家批发小便发红是什么原因