

四川辣卤牛蛙商用配方厂家代工BL2602-500g

产品名称	四川辣卤牛蛙商用配方厂家代工BL2602-500g
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

四川辣卤牛蛙商用配方厂家代工BL2602-500g 牛油底料的油料是牛板油，清油底料的油料是菜籽油

四川火锅风味特点：串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市，“麻辣烫”亦是其变体，可以说只要有人的地方就有串串香的存在，甚至在一定程度上，串串香已成为四川味道的代表之一

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。把蔬菜肉类放在烤网直接烧烤因此，选择火锅底料加工厂家，可以将炒料这样专业的事交给专业的人去做，保证了味道的成熟度和统一性，又可以节省成本，用更少的钱办更好的事，何乐而不为呢？辣卤牛蛙商用配方