

# 尚品新式番茄火锅专用 锅底料

产品名称	尚品新式番茄火锅专用 锅底料
公司名称	口福尚品北京科技有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市
联系电话	13911564079

## 产品详情

尚品新式番茄火锅（专用）底料选用上好的番茄，经过挑选，过筛，清洗，杀菌，剥皮去籽添加多种香料经过等多道制作工艺，名厨现场指导，科学配制，无菌灌装，精制而成。

尚品新式番茄火锅（专用）底料的特点；【1】名厨现场指导--以火锅店的口味标准出品；【2】增进食欲--番茄底料中含有的香辛料会刺激唾液、胃液的分泌，加速肠胃蠕动；【3】醇厚鲜美，脆嫩清香，营养丰富。【4】全国配送--如有质量问题、免费退换货，全国范围可以试用；【5】经营方式--工厂=火锅店、减少没有必要的环节；

番茄火锅底料具有清热解、健胃消食、生津止渴、补血养血及增进食欲等功效。“酸甜可口”作为火锅底料涮肉、涮海鲜、涮菜、深受广大消费者的喜爱。

营养成分：每100克番茄中，含水分94.4克，蛋白质0.9克，脂肪0.2克，碳水化合物2.5克，粗纤维0.5克，胡萝卜素0.55毫克，钙10毫克，钾163毫克，钠5毫克，磷2毫克，镁9毫克，铁0.4毫克，锰0.08毫克，锌队13毫克，铜0.06毫克，硒0.15微克，尼克酸0.6毫克。

尚品新式番茄火锅的味道清香，可以涮食海鲜、动物肉品、各类蔬菜。在涮锅前还可以品尝涮锅的汤料。番茄内富含人体所需的多种维生素，尤其是维c较多，维c有助于对人体的消化及减缓皮肤衰老。

尚品新式番茄火锅，因其健康的制作工艺和独特的火锅味道及营养价值在当今社会广受追求“绿色”消费者的追捧。

尚品新式番茄火锅（专用）底料，适合豆捞、涮涮吧、涮羊肉等火锅店和家庭用户，让您感觉不一样的口味风暴。

尚品新式番茄火锅（专用）底料的使用方法；本产品与高汤或者开水的兑比量是【番茄锅底】1斤兑高汤或者开水10斤。也可以根据需要进行适量增加和减少【番茄浓缩火锅底料】。

尚品公司常年主营：涮羊肉技术加盟，火锅麻酱，超浓缩【麻酱专用】特香原汁火锅底料、蘸料，芝麻酱，花生酱，涮涮吧混合酱，香辣酱、菌王酱、沙茶酱、海鲜调料、野生菌火锅底料、咖喱火锅底料、番茄火锅底料、海鲜火锅底料、香辣火锅底料、浓香香油，火锅糖蒜，韭菜花酱，肥羊肉，火锅肥牛产品和火锅技术支持等。

选购尚品火锅系列麻酱蘸料，系列火锅底料的几点优势

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：芝麻酱，涮涮吧麻酱，火锅麻酱蘸料，（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、香辣酱、菌王酱、沙茶酱、海鲜调料、野生菌底料、咖喱火锅底料、番茄火锅底料、海鲜火锅底料、香辣火锅底料、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、我单位是北京多家品牌火锅店、豆捞、涮涮吧、连锁店麻酱蘸料、香辣酱、菌王酱、沙茶酱、海鲜调料、野生菌底料、咖喱火锅底料、番茄火锅底料、海鲜火锅底料、香辣火锅底料、指定服务商。

五、我们的涮肉火锅芝麻酱混合麻酱、香辣酱、菌王酱、沙茶酱、海鲜调料、野生菌底料、咖喱火锅底料、番茄火锅底料、海鲜火锅底料、香辣火锅底料、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、和其它原材料的采购、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【尚品公司】全国首家供应和运作、别无分号。请买家辨别真伪，以防上当。