

生产销售红薯粉条、手工酸辣粉、无杂质的酸辣粉

产品名称	生产销售红薯粉条、手工酸辣粉、无杂质的酸辣粉
公司名称	深圳市万佳吉商贸有限公司
价格	145.00/袋
规格参数	品牌:八哥 型号:2014
公司地址	深圳市龙岗区平湖大皇公商业中心
联系电话	0755-84655852 18922818897

产品详情

酸辣粉源于巴蜀民间，取食当地手工制作的红薯粉，其特点是“麻、辣、鲜、香、酸而不涩且油而不腻”！由于酸辣粉口味独特，大众化的消费，火速漫延大江南北。经过不断演变和调制而正式走上街头，成为大街小巷的一种特色小吃！正宗酸辣粉！为了保障酸辣粉的口味独特正宗，本公司提供正宗酸辣粉专用粉条-天下第一粉

公司经营重庆牧哥鸡精、四川神马鲜味王、福建亲亲香格里拉鲜味王、四川美乐酱油、四川保宁醋、四川酸辣粉复合料、四川菜籽油、重庆涪陵榨菜、东古腐乳、花椒、辣椒、果子油、红油等等)、重庆酸辣粉纸碗、桂林米粉、鸭血粉丝、过桥米线、宽红薯粉条、土豆粉条等产品。

重庆酸辣粉素有“天下第一粉”之称，是重庆城乡间广为流传的传统小吃，由于价廉物美，长期以来一直深受人们的喜爱。在全国各大城市销售异常火爆，在深圳东门创下日销售8900碗的辉煌成绩。酸辣粉主要采用红薯粉加工而成。酸辣粉分为两种：一种为“水粉”，即用红薯淀粉自己调配制作的；另一种为“干粉”，即加工成粉条状的干粉条。由于干粉条制作的酸辣粉较为简易方便，一般都采用干粉的制作方式。

深圳万佳吉商贸有限公司专为中小投资者提供最合适的创业项目，给大家提供一个酸辣粉技术培训平台，让中小投资者自主创业！自立门户！正宗重庆酸辣粉技术经过本培训中心几年的潜心专研，反复实验，以及市场考验终将酸辣粉的制作流程化、标准化、酸料数字化。酸辣粉全套培训技术包括：泡粉、煮粉、高汤熬制、油辣椒的制作、秘制红油的制作、原材料抽选用以及各种调料的酸比等全套秘技。酸辣粉真正做到无需专用设备，也不存在原料的购买限制。只要技术学到，无须高投入便可正常开业。真正做到小投资大回报。深圳万佳吉就是重庆酸辣粉学习的最好平台，自己创业不需加盟，完全掌握重庆酸辣粉的核心技术，不受制于人。