

《月销800》 小额批发内蒙著名商标肥羊王骨汤火锅料

产品名称	《月销800》 小额批发内蒙著名商标肥羊王骨汤火锅料
公司名称	江门市新会区会城爱兰副食批发商行
价格	156.00/箱
规格参数	品牌:肥羊王 商品条形码:6924761920367 产品标准号:Q/NHC07
公司地址	中国 广东 江门市新会区 江门市新会区会城葵湖东路9号永安花园102
联系电话	86 0750 13426730938 13426730938

产品详情

品牌	肥羊王	商品条形码	6924761920367
产品标准号	Q/NHC 07	净重	120 (g)
原料与配料	浓缩骨汤, 味精, 桂圆, 干姜, 红枣, 枸杞, 色拉油, 碘盐, 白胡椒, 甘草	保质期	12 (个月)
原产地	内蒙古	生产厂家	内蒙古华程科贸有限责任公司
储藏方法	常温避光	规格	120/40
生产日期	2010、07、01	售卖方式	包装
特产	是		

名称：肥羊王骨汤《清汤》

规格:120*40

名称：火锅料

特产：是

用途：刷食

产品信息：

本产品为内蒙古特产，内蒙古著名商标肥羊王火锅料，先后首家使用“蜀都川老板”、“小肥羊”、“肥羊王”作为产品品牌，蒙古风味的涮羊肉现在主要有两种吃法，一种是火锅中调料较少，主要是吃蘸料的；另一种是火锅中调料较全，是吃涮料即火锅底料的。其清汤料口味清而不淡、油而不腻，做到了清、雅、淡、香、纯。辣汤料的口味麻而不燥、辣而不烈，做到了麻、辣、鲜、香、正。

· 产品相关知识点；

本产品是内蒙古著名商标，具有特色的味道，是家庭和饭店理想的食品，也是赠送亲朋好友的特产礼品

本产品开袋后到入锅中，按操作方法加一些葱蒜姜，水开可以刷食，涮羊肉最佳

以涮料为主的吃法是现在火锅的主要吃法，不论是北部边疆还是南部沿海，都能见到这种吃法的火锅店。由于这种吃法历史悠久，所以吃起来有很多的讲究：一是要选好羊肉。现在一般以宁夏、内蒙的绵羯羊肉和陕北“栈羊”（即不成群放牧，户内圈养的绵羊）肉为最佳，这种羊，肉质鲜嫩，肥而不臃。然而，一只四、五十斤重的绵羊，能够制作涮羊肉的嫩质肉，只有上脑、大三叉、小三叉，磨档、黄瓜条五个部位，约十五斤左右。大三叉的肉较肥，黄瓜条的肉较瘦，小三叉的肉则肥瘦相间。二是讲究刀工。加工要精细，每斤肉要切成六寸长、一寸五宽的肉片八十至一百片，要求切得薄厚均匀，整齐美观，其薄如纸。技艺高的厨师能够切得薄、匀、齐，片片都形似刨花，可以对折两层。三是准备涮料。涮料就是我们常说的火锅底料。以涮料为主的吃法，锅底料是最重要的部分，纯正的蒙古风味火锅底料，在汤锅中，应该有十余种用肉眼就可以看到的原料，这种汤料吃起来鲜、香、纯、正，实属食之上品。

· 产品的售后服务；

因为火锅料利润太低，我们无法免邮，请各位谅解，因为我们已是最低价，请收到货后，不要让人代签，因为出现问题我们无法为您解决！还有请您务必当着快递员的面清点数量，查看包装是否有破裂或者过期。（如委托第三方代为签收我们将视为您已确认货物完好无损无丢失）有问题及时给我们打电话！《1342673093 8张》或者《qq1113119138》我们会第一时间协助快递公司为您解决！如果已经签收，我们都没办法负责了。请大家体谅我们，如果江门地区免费送货