

# 西餐快餐咖啡厅茶餐厅日本料理专用西餐酱料

产品名称	西餐快餐咖啡厅茶餐厅日本料理专用西餐酱料
公司名称	上海凝美食品有限公司
价格	264.00/箱
规格参数	品牌:大雄 保质期:365天 储藏方法:常温放置
公司地址	上海市松江区泗泾镇沪松公路2511弄86号447室
联系电话	02167769541 13764313218

## 产品详情

品牌	大雄	保质期	365天
储藏方法	常温放置	规格	2kg*6瓶/箱
卫生许可证	QS3702 0307 0106	原产地	山东

西餐酱料：本产品具有独特的风味用以烹制各种蔬菜和肉类、鱼类等菜肴，又可以配合其他原料制作酱料，也可直接蘸食，为食物更添美味。

图片仅供参考！

餐饮项目:

特色面馆:

日式拉面:豚骨拉面,味噌拉面,海鲜拉面。。。。。。。

中华拉面:香辣牛肉面,麻辣牛肉面,骨汤拉面,。。。。。。。

烧烤、休闲小食：骨肉相连，新奥尔良烤翅、香辣鸡柳、孜然羊排、黑椒牛柳、蜜汁猪排、新奥尔良炸翅、香辣鸡块、鱿鱼圈、棒棒虾。。。。。。。

健康小火锅:香辣骨汤锅,香浓咖喱锅,清爽滋补锅,滋补骨汤锅,健康菌菇锅,味噌泡菜火锅,麻辣骨汤锅,配香浓沾料!

火锅底料加15-20倍水,加热即食!(浓缩型,餐饮专业)

沾料口味:麻辣,沙茶,xo海鲜。。。。。

投资优势:加热即食,无需厨师,无加盟费用,常温储运,轻松创业!公司网站更多美食!

欢迎投资餐饮的朋友来电或发邮件咨询!021-6776 9541

ningmei123@126.com

本公司样品及快递费"收费"无投资计划请节约使用您自己的资金!

### 注意事项

以下几点应特别注意,不能配合即不能合作!

订 货 需 知	<p>1、订货预定:</p> <p>本市客户提前12-20天预订,外地客户提前15-25天。内蒙、新疆、西藏、云南、青海、山西、陕西、其他县级城市提前20-25天。(拉面类预订货物时间为12-15天,火锅汤料类为15-25天。</p> <p>2、运费:</p> <p>a、外地客户,订货量低于起订量,运费由客户支付。达到规定订量,货物只运输至客户城市所在地,由客户自己到物流公司提货,偏远县级市只运至地级市,客户需自己想办法提货。</p> <p>(本公司只由佳吉快运及华宇物流运输,如选用其他货运运费由客户补差价)</p> <p>b、本市客户订货,订量低于起订量,货物运费由客户支付!</p> <p>3、请各位伙伴配合计划订货,并做好库存储备工作。</p>
款到发货	<p>公司所有客户,货款一律汇入本公司帐户后发货!货款在3,000元以内的客户,可选用支付宝支付货款。</p> <p>预订货物后请在第3-4天内汇款,(实际到帐有时是第5天)以便公司做好发货准备。履次不遵守约定之到帐后本公司现下订单加工货物,不给予提前加工。火锅汤料类请于订货7天后汇款</p> <p>因为:(1)、本公司产品现下订单,现加工,客户每次收到的都为新加工食品。(2)所有货物委托,每批货物在物流公司只能存放2天,超出时限本,物流公司每箱货物收取30元保管费用,如从物流300元运费,请各位伙伴谅解!不要由于汇款不及时,给合作伙伴带来不便)</p>
国外客户 注意事项	<p>国外客户海运,保险费,商检费,报关费用及另增加的包装费用,由客户自付。由于送货至海关的市租车比国内委托物流公司的长途运费高,所以低于规定订量,需补市内运费。</p> <p>本公司报出的价格为国内交易价格,所以同国内客户一样要款到发货,超出国内交易事项的费用由客</p> <p>客户可将货款电汇至本公司帐户或由进出口公司转帐至本公司帐户,本公司不接收信用证。</p>
汇款银行	<p>户名:上海凝美食品有限公司</p> <p>开户行:上海农村商业银行九亭支行</p> <p>帐号:327795-0808 0203 133</p>

银行行号：402290007147（汇款备注中：有此号码汇款更便捷）

（其他城市，农村商业银行称为：农村信用社，，“\*需到对公业务窗口办理汇款业务”如所在城市银行招商银行汇款）

联系方式 上海凝美食品有限公司<http://www.ningmeisp.com.cn>

电话：021-6776 9541 手机：13764313218（陈经理）

e-mail:ningmei123@126.com

上海松江区泗泾镇沪松公路2511弄86号447室

订样品需 本公司样品及快递费由客户自付,如无投资计划请节约使用资金!(我们公司每年有近10万个咨询客户,其  
知 子,所以不论任何人都要收费,如您正式成为本公司客户后,有新产品是免费的)

样品费:

火锅汤料以数量计算,每套10元〔每种口味20倍的水,\*沾料沾食不放水,仅够品尝〕

拉面汤料每套10元

日式拉面6元/袋,每袋5份(无汤)

中式拉面6元/袋,每袋5份(无汤)

\*\*目前日本料理调料及炸粉类等没有样品包

厨房注意 火锅汤要以配制表中的比例为准,多兑入水量影响味道及生意!

拉面：切勿用煮面的水调汤

每份拉面汤只能配300-350克的水,面汤煮沸更美味,但不易长时间煮食!

海群带要现吃现泡,泡久了不鲜.最好用开水泡这样没有腥味!