

御丰隆啤酒鸭火锅全国加盟价格

产品名称	御丰隆啤酒鸭火锅全国加盟价格
公司名称	山东御丰隆食品有限公司
价格	8.00/袋
规格参数	品牌:山东御丰隆 包装:真空包装 产地:山东省聊城市
公司地址	山东省聊城市冠县崇文街道北环路与武训大道交叉口西200米路北（注册地址）
联系电话	15275670266

产品详情

御丰隆啤酒鸭火锅全国加盟价格

以上报价非精准报价，精准报价请电议，山东御丰隆食品有限公司欢迎新老顾客前来选购！

公司：山东御丰隆食品有限公司

联系人：李经理

手机：15275670266

座机：0635-7135369

网址：<http://www.yufenglong.com.cn/>

地址：冠县清泉街道办事处南环路（育才双语学校东500米路北）

御丰隆系列产品以麻辣鲜香为特色，以全能为依托，炖炒烫涮，随你所愿，既能满足现代生活的快节奏，又能满足专业火锅店的口感需求。

为了迅速打开全国的市场，本着合作共赢的政策，现面向全国地区公开招募各县、市经销商，代理商。我们愿意与各位合作伙伴一道诚挚合作，携手共进，共谋发展

火锅底料贴牌商家生产的火锅底料分类最经典的方式就是传统的鸳鸯锅，清汤红汤共存。其中麻辣火锅的底料分荤油派和清油派，荤油是用牛油作为基底，也可以加猪油或鸡油，冷却后会凝结成块状。火锅底料代工厂生产的底料中的清油派是用植物油做基底，熬好的火锅底料不会凝结始终是流动的。待要吃火锅时用高汤兑上适量的底料，就是红汤锅底了。清汤锅底的底料是讲究一个“鲜”字，俗语说：无鸡不香，无鸭不鲜，无肚不白，无腿不浓。清汤火锅最讲究的就是汤底要香鲜白浓，所以清汤火锅底料也要贯彻鲜字。

火锅底料炒不香？这里有六大诀窍！

现时正逢火锅旺季，每家火锅店都客似云来。在诸多食客当中，有外行的、有内行的、也有一些自家做火锅的厨师到别家去吃火锅的。

那么问题来了，有的厨师在吃过别人家的火锅后，会有一个疑问：为什么我做的火锅底料没人家的那么香？为什么别人家的火锅没有泡沫？没有汤色变黑？而我的还会越吃越淡？

其实，这当中是有一些技术上的原因的。

火锅底料为什么炒不香？

火锅香不香，影响的因素是很多的，归纳起来无非是两大原因——主观原因和客观原因。

从主观原因看，有以下几个原因：

1、火锅店老板吝啬

为降低成本，选择的材料质量差，以次充好，那当然炒不出香的底料。

2、采购做手脚

明明有好材料，偏要买次品，却按好材料报帐，从中吃回扣。

3、厨师个人原因

火锅炒料师虽然很内行，但因个人思想问题，对老板不满意以及人际关系处理不好等，都有可能人为地不将底料炒香，以此来要挟老板，或“忽悠”老板。

4、其它因素

其他员工在原材料里做手脚，那就有搞破坏的嫌疑了。

御丰隆系列产品以麻辣鲜香为特色，以全能为依托，炖炒烫涮，随你所愿，既能满足现代生活的快节奏，又能满足专业火锅店的口感需求。

为了迅速打开全国的市场，本着合作共赢的政策，现面向全国地区公开招募各县、市经销商，代理商。我们愿意与各位合作伙伴一道诚挚合作，携手共进，共谋发展

公司：山东御丰隆食品有限公司

联系人：李经理

手机：15275670266

座机：0635-7135369

网址：<http://www.yufenglong.com.cn/>

地址：冠县清泉街道办事处南环路（育才双语学校东500米路北）