

五味缘小郡肝串串香底料配方生意火爆成奇观

产品名称	五味缘小郡肝串串香底料配方生意火爆成奇观
公司名称	成都川禾川调商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市武侯区九康环路28号4栋附135、136号（注册地址）
联系电话	13730839317

产品详情

五味缘小郡肝串串香底料配方生意火爆成奇观，说来也奇怪，川禾川调火锅串串香是成都特有的美食，但是我这个北方人，却受不了火锅串串香的诱惑，总是馋虫发作。按老一辈人的说法，这应该是缺啥喜欢吃啥，我觉得老人们说的倒是挺对的。火锅串串香内的化学物质还能减少人体内血清的胆固醇含量。所以多吃也不会担心发胖。川禾川调串串香底料店这两年在全国各地都开起来了，能满足各地的吃货。每家川禾川调串串香底料店的生意也是很好，成为串串香行业的一道奇观。

联系人：何经理 13730839317

工厂地址：成都温江区海峡两岸科技产业开发园西区永盛片区锦河路221号

成都办事处地址：成都市武侯区洗面桥街18号金茂礼都北楼27楼11-12号

现在吃火锅串串香的人越来越多了，而且要吃火锅串串香必须要排队的，真的很希望开火锅串串香店的人再多一点，让我们这种吃货不用每天排着长长的队伍等待。

大骨头熬出来的汤底，鲜香味美，会呼吸的火锅串串香，加上鲜虾、鱿鱼、牛肉丸，配菜选用胡萝卜丝、金针菇等新鲜蔬菜，一个“鲜”字从此而来。

煮一碗火锅串串香，只需要几分钟，但是过程需要的材料不简单，加入金针菇，然后把熬好的汤底放进锡纸碗里，配上调料拌匀，再放到电磁炉上煮。便可把湖南特产米粉放进去。就这样，便可品尝到一份鲜味至极的火锅串串香。

川禾川调火锅串串香源自四川成都流行的风味小吃，现在已经风靡全城。具有香、辣、嫩等特点，柔嫩可口，香味逼人，口感丰满而醇厚、新鲜而细腻、绝佳的柔顺口感、余味清爽。

川禾川调火锅串串香，一吃就开心!为弘扬中华美食，丰富陈店亲们的味蕾。川禾川调火锅串串香是以创新+传统手法与秘方烹制的有营养佳，口感独特，味道鲜美。现在川禾川调火锅串串香，开心全川禾川调，欢迎您到店品尝。凡到店消费大杯奶茶或川禾川调火锅串串香，还可以抽奖哦。丰富大奖等你赢。

近年来，中国各地流行起了一种时尚美食，叫川禾川调火锅串串香!作为开平吃喝玩乐一名“正经”的吃货，当然会随时随地关注着开平的流行美食动向。更近，小编发现开平步行街龙中位置，原来已经开了一间川禾川调火锅串串香!鉴于没有吃过这玩意，就进去尝试一下，发现味道还是不错的。川禾川调串串香底料店这两年在全国各地都开起来了，能满足各地的吃货。每家川禾川调串串香底料店的生意也是很好，成为串串香行业的一道奇观。