

# 砂锅串串香底料配方

产品名称	砂锅串串香底料配方
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

砂锅串串香底料配方，2015年，国内餐饮业实现收入20543亿元，同比增长率达到16.9%，餐饮早已占据了市场大块份额。串串香底料是现在餐饮投资比较热门的项目，因为很多吃货都爱吃的火锅串串香因其制汤考究，滋味鲜美、用料精细、酸辣鲜兼备的特点，迅速征服了大江南北各地食客。投资小、回本快、利润高，串串香店这种地道小本生意，成为众多中小投资者投资优选!

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

现在小吃行业在逐渐盛起，人们的口味也是越来越挑剔，越来越繁杂。川禾川调火锅串串香底料项目为广大的消费者提供了服务，同时底料总部也为更多创业者提供了一个致富的平台，让更多人走上发家的道路。川禾川调运用中草药香料包，用工艺熬制而成的酱料包，只需一勺融入清水中，慢火熬制，便可汤香扑鼻。只是一闻，就会让人直流口水。吃上一口，更是妙不可言。顾客吃了纷纷叫好，念念不忘，头回客转成回头客，老板顾客都乐呵。

全国清水做汤、酱香型火锅横空出世!川禾川调火锅串串香萃取饮食文化精髓，在配料和酱料上做足了功夫。选陈皮、党参、甘草、辛夷等中药和天然香辛料，辅以泰山四宝(泰山参、赤灵芝、何首乌、穿山龙)等药材，运用现代工业化生产工艺，熬制的酱料。摒弃传统大骨熬汤的繁琐和麻烦，强力降低人力、物力，川禾川调火锅好吃好喝，不燥不火，恰到好处，真正留住食物精华。

火锅+串串香+酸辣粉+土豆粉+茄汁面+牛肉面，应有尽有，想怎么吃就怎么吃!运用川禾川调火锅串串香底料酱料，简单、省事，好操作，易上手，让你轻松成为特色串串香经营者。底料川禾川调火锅串串香，难得一遇的好商机，将会让所有的底料商都可以在餐饮市场做成大事业。