串串香底料供应，串串香技术培训

产品名称	串串香底料供应，串串香技术培训
公司名称	成都宽味食品有限公司
价格	12.50/斤
规格参数	
公司地址	成都市温江区天府街道天府家园社区青泰园20号附66号
联系电话	15680799595

产品详情

继火锅、小龙虾各领一时风骚后

沉寂多年的串串，重出江湖并集体井喷

在过去的一年，大嘴掐指一算

吃过的羊肉、海鲜、私房菜简直能绕一圈

然而，我最想吃的还是

「串串放进辣锅里涮」

「当砂锅遇上串串」

牛油 vs 猪骨

砂锅涮串如今已被越来越多的吃货接受！无数次的“ 亲口测评 ”后发现，经过砂锅熬制后，锅底会更细腻，味道更厚重，对于肠胃而言，也更加健康。

麻辣汤底加了牛油汤底，味道特别香！而猪骨汤底，由纯猪骨加上靓鸡熬制而成的老火汤！

炉火不断地燃烧，这个时候，砂锅优势便完全显现！食物和汤汁可以长时间地保持在微微沸腾的状态，不容易糊锅，不影响口味，而且汤汁鲜美，别具风味。

「靓汤当然要配好食材」

串串放下去烫过之后，就像涮完火锅后的食材，喷香扑鼻！红汤麻辣恰到好处，辣而不燥，白汤鲜美，不加味精，喜欢哪个就烫哪个啦！

吃串串必点の爆款串串：泡椒牛肉+香菜牛肉

牛肉用独家酱料加以复杂工序腌制、并人工卷上泡椒和香菜！泡椒牛肉入口的瞬间，泡椒汁溢出，活跃于每个味蕾之上，让牛肉的鲜味融化在口中，配以干碟，我只能说三个字：化的了！

泡椒的辣味很足，如果被辣哭~~~~(>_<)~~~~香菜牛肉还在苦苦等你翻牌！

经过腌制的牛肉，十分入味，肉香从浓郁的香菜中突出重围，幸福感满满啊~

再来说说自助调料，香、鲜、麻、辣，统统不在话下！当然，正宗的四川蘸料只有油碟和干碟，原材料全部来自四川

辣椒、花生米、花椒、八角、山奈干炒后磨成粉，加上盐、芝麻，一盘干碟就可以上桌了～

为了满足大家的口味，贴心的老板也提供了麻酱等多种蘸碟~

「新鲜食材，大快朵颐」

每日限量爆款！好吃到炸

汉纸们内心是否呐喊，这一串肉才一毫毫大，还不够我塞牙缝的！

憋捉急 =，= 肉食动物们请往下看 ↓↓↓

一眼望去都是肉啊！各种盘装已备好，老板坚持每天买新鲜食材，保证最佳的口感，就等你来大快朵颐啦！

何为撸串，一把下才能称为撸

煮开后你可以单支拿着蘸酱蘸干碟。可以直接抓一把一次性撸到碟子里，然后端起碟子一口闷～不管三七二十一，各种食材抓！一！把！

当然，众吃货量力而为，哥向来一人吃两人份，你们自己掂量自己的胃容量哈～

火起料入，红汤淋漓，香味四溢，嫩肉鲜蔬，几番烫涮后，大肆开吃。美味妙不可言，麻、辣、鲜、香在舌尖感受的酣畅淋漓。

冬末春初，乍暖还寒。和适宜的约上三五好友聚会，来一锅砂锅串串香，吃出火热的感觉，有气氛！！！！