

# 水煎肉加盟必看，揭秘水煎肉水煎汁的做法

产品名称	水煎肉加盟必看，揭秘水煎肉水煎汁的做法
公司名称	沈阳市皇姑区梁森家烤肉店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	沈阳市皇姑区三江街3号
联系电话	13050761356

## 产品详情

### 水煎肉加盟必看，揭秘水煎肉水煎汁的做法

水煎肉的出现让吃货们为之沸腾，再挑剔的顾客也会为之倾倒，也受到了不少投资者的追捧。

水煎肉的口感柔软细腻，相比传统烤肉感官上有更豪华的视觉与味觉的双重享受，先将特调的高汤注入外围水槽内，再将酱汁研制过的肉品放在已经加热的石板上，转眼间肉香袅袅，肉汁会顺着石板流入水槽内，使高汤的风味更上一层楼。

除了烤具和吃法上的创新，秘制水煎汁更是水煎肉的秘密武器。为了迎合各个地区，各个年龄段消费者的需求，创造口味的多样化，金哲浩先生针对不同的口味需求，研发除了三种口味的水煎汁，包括辛辣型、浓厚型、清淡型，烤制过程中水煎肉融入到肉品之中，打造出完美的味蕾享受，更有多口味的汁、酱料可用于食用时的补味。

为了迎合不同地区不同年龄段的消费者的口味需求，我们共研发了多种不同味道的水煎汁。

下面请听小编一一道来：

#### 1、微辛辣

虽然消费者的口味一直在变，但是大家对辛辣的追求始终有增无减，微辛辣的水煎汁辣度适中，既不会影响肉品本身的味道，又能让食客品尝到更加丰富的味道，是最受消费者欢迎的一个味道。

#### 2、浓厚型

浓厚的水煎汁味道与肥瘦相间的肉品相得益彰，随着温度的攀升在空气中四散，入口浓郁，唇齿留香，回味无穷。

#### 3、清淡型

清淡型的水煎汁很符合当今人们对自然以及食材的原汁原味的追求。清淡的味道更能彰显食材的原味，非常适合高品质的肉品，在高端人群中很受欢迎。就算是口味再挑剔食客，相信也能在这三种水煎汁中找到自己喜欢的味道。小韩牛餐饮为了满足投资者不同的创业要求，大家在水煎肉加盟中既可以选择水煎肉全套学习，也可以选择单独学习其中的一种水煎汁，课程非常灵活。小韩牛餐饮——专注韩国料理菜品研。

小韩牛水煎肉网站:<http://www.waterfriedmeat.com/>

加盟电话:13050761356

在线:QQ:332923558

邮箱:waterfriedmeat@qq.com