

# 蜀千串【蜀千串火锅串串香】

产品名称	蜀千串【蜀千串火锅串串香】
公司名称	四川蜀千串餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	四川省资阳市雁江区建设北路153号
联系电话	15680668484

## 产品详情

串串一词的起源，就是将食物用竹签一类的物体将食物贯穿，串串这一美食时至今日，开始以别具一格的姿态在巴蜀大地兴起，成为中华美食不可或缺的重要组成部分。蜀千串以巴蜀农家传统烹煮方法，传承最为经典原始的成都风味。

八大方面的口味特点优势：

### 1. 锅底特色：

吃蜀千串火锅串串最关键的是味道，蜀千串火锅串串香——充分吸收了传统火锅之精华，在保持原有麻、辣、鲜、香的基础上，潜心挖掘中华草药文化之精髓，在底料中辅以几十种名贵中草药经慢火熬制而成。克服了传统底料的燥热、神烦、伤精耗神，久食伤身的弊端。用料考究，红汤油色红亮，回味悠长；清汤鲜香醇香，久食不厌。是提倡绿色健康的锅底、精典古朴的装修风格、热情周到的服务，深深赢得广大顾客的一致好评，公司坚持诚信、健康的经营之路，倡导绿色、健康、勤俭、环保的生活理念，迎合消费潮流建立一个形象良好且知名度高的连锁企业品牌形象。

### 2. 口味特色：

在行业中蜀千串火锅串串香有自己独立的专业研发技术人员精心研制出的串串香底料色泽鲜艳欲滴、口味醇厚、香味宜人、不含任何化学添加剂的“混合油鲜香味、牛油麻辣的锅底”，吃后不上火，回味悠长有益健康。

### 3. 市场消费特色：

为了适应全国各地消费者的口味，蜀千串自创的麻辣味、香辣味，药膳味，菌汤味，番茄味等几种串串香的底料制作方法，成功地研制出了多种不同口味的特色口味来满足不同市场与消费人群的需求，并适时调整，来适应广大消费者对口味上的需求。

#### 4.菜品特色：

作为行业内的新锐品牌——蜀千串火锅串串香的创新，整合了一系列绿色，保健的串串香菜品，如：绿色毛肚、是将确定无污染的哲里木盟作为其原料基地，并多次和相关食品专家一起探讨、研发。鲜鸭肠、选用正宗当年土鸭的九尺鸭肠，经高分子复合嫩化、脆嫩化渣等等菜品。

#### 5.服务特色：

在服务上我们蜀千串，在规范中式化服务基础上，更注重追求人性化服务和个性化服务让顾客有适宜性的感受。

#### 6.装修特色：

蜀千串火锅串串香装修风格以简典与古朴艺术相结合的蜀国卡通风格装修，通过现代的质感材料以及丰富多变的色彩配合灯光的各种造型，更突出“古朴、简典、复古”的风格。缔造原始的空间层次感。

#### 7.技术保障特色：

餐饮连锁的技术保障体系是按照传统模式操作，要么是代招输送，要么是代培的形式，而蜀千串火锅串串香的连锁技术保障体系，是在推崇“戒欺”的经营理念中，打破了传统模式，则实行技术人员和管理人员本地化培训的方法为加盟商培养自己的技术与管理人才。

#### 8.特许经营特色：

现在的连锁行业中，特别是餐饮行业大多数企业都实行时限性的单店加盟方式，而蜀千串的加盟体系则以加盟商的发展为前提，更科学地推出了多种渠道赢利模式，使加盟商在加盟的同时获得更多的盈利渠道，达到联盟多赢。