

# 四川火锅底料，串串香底料批发，小碗菜底料

产品名称	四川火锅底料，串串香底料批发，小碗菜底料
公司名称	成都大成味来餐饮管理有限公司
价格	800.00/桶
规格参数	品牌:巷子里头麻辣烫 型号:1009 产地:成都
公司地址	成都市温江区天府青泰园20栋3单元2楼4号（注册地址）
联系电话	15378669093

## 产品详情

近期，串串香市场中又杀出一匹黑马：巷子里头麻辣烫，此麻辣烫非彼麻辣烫。巷子里头麻辣烫刷新了我们对麻辣烫的认知，它将火锅串串香与小碗菜（麻辣烫）相结合，走出了一条属于自己的道路。当然，如果只是菜品和吃法上的革新，还不足以引爆这个品类。

巷子里头麻辣烫的杀手锏是装修风格，它既不是传统中式风格也不是现代轻工业风，而是虚实结合的3D风格。它的每一家店都有各自的装修特色，墙面精细化的写真，将当地老街、老巷、名胜景点等都融入其中，进店的消费者会产生穿越错觉，勾勒出对80年代的记忆，再加上怀旧的搪瓷碗、镬锅、铝饭盒等餐具的点缀，各类老物件的成列，美食+记忆让人流连忘返。我们将巷子里头麻辣烫系列统称为4.0版本。

以巷子里头为代表的麻辣烫迅速成为成都餐饮界的生力军，热度不亚于2017年的小郡肝串串香。

那么，作为市井小吃的串串香为什么会走红？这与其本身所特有的品类基因不无关系。

一是投资成本低、风险小。与老火锅相比，串串香对店铺硬性要求偏低，前期投资也不高，面积从几平米到上百平米都合适，总投资少则三五万，多则二三十万，也能经营起一家串串店。

二是技术门槛也很低。串串香与中餐比较大的优势是简单易复制，开一家中餐馆必须得有几位身经百战的大厨坐镇，串串香则不同，底料和腌肉料都是成品提供，所有工艺都有严格的标准，菜品腌制好、串好，准备好锅底和蘸料就可以了。整个过程容易上手，员工只需要短期培训就可以上岗。

三是品类认知度高、市场教育成本低。有品类，无品牌，成规模的、具有一定影响力的品牌并不多。