

小郡肝串串香底料批发

产品名称	小郡肝串串香底料批发
公司名称	成都宽味食品有限公司
价格	.00/个
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

串串香火锅是现今很流行的饮食，在餐饮市场，也是受广大食客喜爱和投资创业者的关注。而四川串串香呢，因为其大众的消费，独特的菜品，较低的投入，高额的回报，便捷的操作，深受广大投资者的追捧。如果你没有经验，没有技术，想开一家火锅店有三种方法，

第第

一种：直接选择你一个品牌加盟

第二种：寻找一个合适的底料厂家，购买底料和其他的辅料，厂家可以给你提供全套的开店技术指导

第三种：学习炒料，但是这个其实不太靠谱，首先炒料技术难度大，其

次一个厂家不会随便的把他的核心技术配方给你，再则串串香不单单是一个底料和红油，还有腌制料，汤膏料等很多配套的辅料。

在寻找底料的时候，大家要如何去甄别和选择呢？

首先最重要的就是鉴别底料品质的好坏。优质的牛油底料：牛油是火锅底料的主要原料之一，用正宗牛油制作的火锅底料一般呈长方形，有一定硬度，表面有一层明显的油脂，直观为天然辣椒油色，尝之口感舒适、鲜味浓郁、咸度适中，闻之有纯正的麻辣香味，不含任何色素。合格的串串香火锅底料会随气温变化，产生硬度的变化，一般是冬天硬、夏天软。

劣质的底料：生产火锅底料的原料主要有：牛油、花椒、豆瓣、香料等等，有的厂家为了降低成本，甚至用人工香精替代天然香料，用石蜡替代牛油，而含石蜡的底料随时都是坚硬的，不会随气温的变化而变化，含牛油等的底料有滑腻的感觉，而含石蜡的则非常干涩。

其次就是串串香火锅底料的味道。火锅的味道才是火锅底料和一个火锅店的灵魂，火锅店地址选的好，装修的大气干净，或者说你的促销活动很多，服务到位等都能吸引到客人进店，这些外在的做的再好，但是只有一样，火锅味道不好，也是留不住顾客的。可是众口难调，串串香火锅味道还需要根据地域、

周边人群来做微微的调整，所以前期工作也要做到位，开业前期必须根据当地的实际情况来调整锅底的口味，一旦调整好了这个是不能轻易改变的，客户认同了你这个味道以后，不管你是再调整好的口味还是差的口味，客户是不会认可的，因为在客户心理，他已经认定了你之前的味道，你再做调整的话，客户就会觉得你这个锅底的口味改变了。

还有就是之前说过的，串串香火锅不是单单一个底料和红油的产品，还有配套汤膏料，腌制料，你的锅底味道再好，你的汤底味道不好，或者说你的菜品腌制的效果不好，这样就会影响锅底的口味，所以说，做串串香火锅，口味是每种产品相辅相成而来的，一环扣一环的。

还有就是火锅底料的安全问题，应选购标识说明完整详细的产品，要仔细查看配料表，购买正规厂家生产的火锅底料。。