

马路边边麻辣烫底料批发，正宗四川口味

产品名称	马路边边麻辣烫底料批发，正宗四川口味
公司名称	成都六香餐饮管理有限公司
价格	13.50/斤
规格参数	六香餐饮:六香餐饮 马路边边麻辣烫底料:马路边边麻辣烫底料 成都:成都
公司地址	四川省成都市温江区南熏大道二段1002号
联系电话	18280090109

产品详情

马路边边麻辣烫底料批发，串串香底料批发，麻辣烫串串底料批发，砂锅串串香底料批发，小郡肝串串香底料批发，串串店专用料

麻辣烫，做为如今很受欢迎的一种美食，既方便又快捷还实惠，而想要麻辣烫店生意能够火爆，麻辣烫味道最重要，只有将味道做好了，才能留住老顾客，吸引新顾客，而麻辣烫味道的还坏主要就是取决于麻辣烫底料的选择，如经已经不再是自己炒料的年代了，自己炒料既花费时间，而且还不能保证麻辣烫味道的多样性，所以越来越多人就喜欢选择适合的麻辣烫底料批发商去批发麻辣烫底料。

???

底料，就是制作麻辣烫底汤所用到的各种原材料与???, 主要有??、??、??、海鲜、??? (中医理论称之为药材)、盐、味精、鸡粉、料酒、豆瓣酱、豆豉、牛油、鸡油、菜籽油、色拉油和麻油等。众所周知，麻辣烫好不好吃，底汤起着决定性作用，直接关系到麻辣烫的口感与风味。因此调出好喝的底汤首先就必须选用上好的原材料和调味料。

嘉庆元年，乾隆宫中盛举“千叟宴”，御厨陈氏为主理之一，助上火锅1550余个，应邀品尝者5000余人，成为历史上最大的一次火锅盛宴。益于此宴，陈氏掌火锅之术传予家室，后室人常用火锅宴请宾客，并将火锅之术不断创新，代代相传。陈氏后人昌元，承家室火锅之术，结合巴蜀火锅“麻、辣、鲜、香”的口味基础，创新融入“厚”、“醇”的独到口味，在20余年的火锅从业生涯中，不断赢得合作伙伴和消费者的赞誉，并被美誉为“六香”火锅提供无厨师化、流程化、傻瓜化产品，方便快捷上手，千锅如一，提供全套店面运营管理手册 提供火锅经营管理秘籍

成都六香餐饮管理有限公司作为专业级的火锅底料提供商，精于技术钻研，研制

出了多种纯天然工艺的优质火锅底料。我们的产品与在市场普遍流通的以商店超市，农贸市场售卖的浓缩料为代表的一般火锅底料产品相比，有着明显的优势：1，六香的产品不使用附加添加剂，均使用天然原料用心加工而成。2，得益于先进的底料烹制技术，六香的产品口味十分稳定。3，在产品多样化方面，六香在业内更是独树一帜！针对多样化的市场需求，六香推出了多种不同味型的优质一次性火锅底料，不仅如此，六香还专注于每一位客户的特别需求为客户提供口味私人定制服务！让客户满意是六香一贯的宗旨。

我公司主要经营火锅店专用火锅底料，餐饮专用串串香底料，专用冒菜料，一次性麻辣烫专用料，菌汤火锅料批发,野生菌汤锅底料,野生菌,专用餐饮菌汤锅,鸡骨汤,滋补汤,土豆粉专用料,专用土豆粉料.砂锅土豆粉料

我们的地址：四川省成都市温江区南熏大道二段1002号电话：02883404876联系手机：18280090109
期待您的咨询

嘉庆元年，乾隆宫中盛举“千叟宴”，御厨陈氏为主理之一，助上火锅1550余个，应邀品尝者5000余人，成为历史上最大的一次火锅盛宴。益于此宴，陈氏掌火锅之术传予家室，后室人常用火锅宴请宾客，并将火锅之术不断创新，代代相传。陈氏后人昌元，承家室火锅之术，结合巴蜀火锅“麻、辣、鲜、香”的口味基础，创新融入“厚”、“醇”的独到口味，在20余年的火锅从业生涯中，不断赢得合作伙伴和消费者的赞誉，并被美誉为“六香”火锅。

提供无厨师化、流程化、傻瓜化产品，方便快捷上手，千锅如一

提供全套店面运营管理手册

提供火锅经营管理秘籍