

# 成都清油火锅底料批发 青花椒鱼底料批发 灰先生餐饮厂家直销

产品名称	成都清油火锅底料批发 青花椒鱼底料批发 灰先生餐饮厂家直销
公司名称	成都灰先生餐饮管理有限公司
价格	13.50/斤
规格参数	品牌:灰先生 型号:麻辣浓香型 产地:四川
公司地址	温江区锦绣大道南段99号
联系电话	028-61716362 18081129501

## 产品详情

公司，在结合巴蜀火锅“麻、辣、鲜、香”的口味基础上，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广泛赞誉。在传统的餐饮底料行业中，由于对人力资源的的过于依赖，传统的餐饮模式已经无法满足高速发展的餐饮业的需求，传统模式亟需改革与革命。灰先生公司奉行“务实创新”的理念，针对目前餐饮行业中“操作难、依赖厨师、依赖人力”这一市场痛点，推出了一系列操作简单、傻瓜化、甚至无需厨师烹制的底料产品，为餐饮改革以及餐饮从业者带来了实实在在的便利和效益。产品特色：【汤·纯】、不浑汤、不糊锅、清爽自然。【火·清】、不上火、不长痘、中药配制。【味·长】、香味持久、久煮不变味、不变色。【料·正】、未违规使用或添加任何有害物质。【价·实】、科学配制、工艺成熟、价廉物美、性价比高。【量·准】、标准量化、味型稳定、特色突出、也可以根据季节需求适时更新。【技·巧】、无师自通、可根据不同地区量身订做一次性火锅底料、既节约厨师工资、又减少“师傅因素”、轻松当老板就选材来说，食品安全、食品质量问题一直是餐饮业最为关注的大事，灰先生采用“农户+企业”的定制模式，从源头上保证选材的绿色与健康，保证材料的质量与品质。灰先生公司拥有110亩辣椒、50亩花椒以及数种大规模香料种植基地，与当地农户签订了长年供销合同，并进行种植技术指导，以此来保证原料的风味与质量以及公道合理的价格。灰先生与优质养牛场亦签订了长期供货合同，从而来保证牛油的风味与品质。就技术研发与创新来说，灰先生采用“高校+企业”的校企合作模式，从技术创新与转化到产品实践与生产，保证了产品的创新与品质的多元。灰先生公司斥巨资聘请四川大学资深机械工程师设计并研发了全自动炒料，电脑恒温控制，包装一条龙生产线等专业设备；更与西南农业大学食品科学院专家教授建立了长期合作关系，确保研发技术的发展和更新，有效控制产品的质量 and 口味，在产品质量上严格把关，确保产品口味千锅如一。就经营模式来说，灰先生采用“加盟灰先生”模式与“自建品牌”模式等两种模式，全方位满足餐饮创业者的需求。“加盟灰先生”模式，合作伙伴可以加盟“灰先生”任何品牌，灰先生公司提供从火锅技术到产品配送，从开店准备到后期维护与推广等方面的指导服务，帮助餐饮合作伙伴创业成功。“自建品牌”模式，合作伙伴可以自建餐饮品牌，灰先生公司可以向合作伙伴提供关于相关产品的技术与服务，保证合作伙伴产品的多元化、特色化以及产品千锅如一品质。