

成都火锅底料批发 成都火锅串串香底料供应 厂家直销

产品名称	成都火锅底料批发 成都火锅串串香底料供应 厂家直销
公司名称	成都灰先生餐饮管理有限公司
价格	450.00/件
规格参数	品牌:灰先生 型号:麻辣型 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

成都地道火锅底料批发 成都火锅底料供应。成都灰先生餐饮管理有限公司是一家为国内餐饮企业提供各类专业服务的餐饮企业。其业务涉及：餐饮投资，餐饮项目孵化，餐饮品牌包装及推广，餐饮连锁推广及运营，营销策划，餐饮企业管理咨询及托管，火锅底料及系列调味品研发、生产等。在选择火锅店加盟品牌之前先要对自身情况有一个明确的认识，火锅店经营大致有三种模式适合不同的人，结合自身的情况选择适合自己的模式。下面分别介绍一下经营火锅店的三种模式 1、独立经营模式 此模式下火锅店的经营不受其它餐饮企业的制约，完全独立经营，费用较少，以独资、入股、贷款为主，但一般情况规模较小，利润不高。这种形式在市场上占主要地位。适合于有丰富的经验，且能独立解决资金，人力资源等问题的个人投资，其优点：能根据市场的发展变化快速对经营品种、策略做出调整与适应，以满足消费者的需要；即保持自身的火锅特色，又能按照市场要求调整和创新锅品；员工关系密切，直接管理，利于调动积极性。当然也有期不足之处：由于规模较小，经营品种单一，可能会受到大型火锅企业的冲击，在市场竞争中禁不起风浪，发展潜力不大。

又是一年火锅热销时，有的火锅店顾客盈门，有的却门可罗雀，原因在哪里呢？谜底就在火锅底料的炒制秘方。麻辣清油火锅 技术关键：1.放郫县豆瓣的作用，是使火锅底料的味道变得来更加浓郁醇厚，进而让各种味道有机地融合到一起，而锅里油脂的颜色，也变成了诱人食欲的深红色。不过，郫县豆瓣的加入量不宜过多，以免火锅底料油脂的颜色太深而导致锅底变黑浑汤。要知道，郫县豆瓣不仅含有一定量的淀粉，而且经过长时间发酵后，颜色变得暗黑，如果炒制时不注意，那就会糊锅，进而使调出来的锅底也变得浑浊。因此，郫县豆瓣一般都会先在糍粑辣椒炒出颜色后才下锅，另外也不能炒得过久，通常是以出味出香为度。 2.对于香料粗粒和干青花椒，下锅炒制的时间都不宜长。由于香料粗粒出味较慢，所以可先下锅；而干青花椒因为出味较快，所以要稍后下锅。补充说一点，所加入的香料不能打得过细，因为要防止其长时间加热后致口味变苦。

火锅店营销第二招：蔬菜配菜给顾客家与爱的感觉 研究者认为，和单一的主菜相比，如果主菜旁边多了一样蔬菜，消费者可能会觉得准备这道菜的人“更贴心”，且他对这道菜付出了更多的努力和心思，对

于吃菜的人也更加关心。而且蔬菜的奇妙之处还在于，如果用其他配菜（如面包，土豆泥和甜点等）代替蔬菜来搭配主菜，人们对主菜的评价变化并没有太大变化。只有蔬菜，能够明显改变我们对主菜的喜好。

成都火锅店加盟好品牌，灰先生餐饮传承传统火锅的精华，采用40多种名贵的中草药入汤料，结合现代消费者的口味需求，研制出了口感独特、色香浓郁的深受消费者所喜爱的火锅品牌。秉承高品质的服务态度、科学的管理、先进的营销理念，多年来火锅的经营情况一直很好，在行业内非常有实力，口碑产品。所以，“开餐厅一定要有自己的特色”，这一句话是当谈及餐厅经营时都会说到的很平常的一句话。可见这句话是多么深入人心，脍炙人口。尽管这样，我还是可以看到，很多人虽然会说，但是其实并不真正的理解这句话的真实意思。他们心中的特色的含义，就是*的，别人从来没见过的，没有的，或是稀奇古怪的。只有这样才叫特色。

价格：在众多火锅店开业时，为了吸引顾客脱颖而出，很多人选择打价格战，以低廉的价格来吸引客户。在价格上应该有未来发展的主见，如果开业前几天以低廉的价格吸引客户，活动期过后，很多人觉得价格贵了，就觉得不划算了。因此，在价格上，本就定位于大众消费的情况下就不要再降低价格。灰先生餐饮总部实力雄厚发展稳定，加盟合作前景也是十分可观。绵阳火锅加盟开店模式极易复制成功，并且会为加盟商设计不同的经营营销方案，店面可大可小，在繁华的街区、写字楼、步行街、车站等功能性商圈都可以运作，选址灵活，经营方便，受品牌区域保护，大大降低加盟商的投资风险，保障投资人的经营权益，以*快的速度取得创业成功。