

成都菌汤火锅底料批发 三鲜火锅底料批发 番茄火锅底料批发

产品名称	成都菌汤火锅底料批发 三鲜火锅底料批发 番茄火锅底料批发
公司名称	成都灰先生餐饮管理有限公司
价格	23.00/斤
规格参数	品牌:灰先生 型号:清汤 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

因为和厂家直接合作能有效提高餐厅出菜率即省事也省时，还能让老板的生意从善如流赚的满钵钱。灰先生在火锅技术方面汲取传统川味火锅精华，创新研发新式川味火锅底料。公司重责任心：应诺即是责任，关注产品的安全、品质，不负客户嘱托，关注公司的健康成长、可持续发展，关注员工工作生活保障、职业发展。我们设置了严格详细的材料采购要求，包括外观、色泽、新鲜度等，所以我们的火锅底料才会有浓厚的鲜味。您可直接到工厂，根据您的需求我们现场调试口味，为了满足市场需求，灰先生研发出多种类型火锅底料，让您在产品需求上没有后顾之忧。拥有全线生产自动化技术，能够对产品质量做到严格把关，同时保证每个材料的使用和比例投入，避免不确定因素，蜀县与其他火锅底料厂家有本质上区别，我们可根据当地口味喜好定制专属的火锅口味，让用户体验不同的火锅口味。灰先生优选调料——花椒好花椒不仅是麻，还温血，补气，散寒，去除身上湿气。采用自动筛选机器多次分离后再由人工精选，保证花椒的干质量出品和口感。汉源县具有栽培花椒得天独厚的自然生态环境条件，产区分布主要在全县海拔1400-1900m的排水良好。灰先生——火锅起源小知识火锅的由来有特别多的说法，火锅就好比阿拉伯数字一样，阿拉伯数字起源于印度，而是怎么来的中国也就不是特别清楚了。火锅的起源有两种说法一种是在中国三国时期或魏文帝时期那时的“铜鼎”，就是火锅的前身；另一种说是火锅始于东汉，出土文物中的“斗”就是指火锅。可见火锅在中国已有1900多年的历史了。重庆火锅早在左思的《三都赋》中有记录。可见其历史在1700年以上。据《魏书》记载在曹丕称帝时就已经有火锅的吃法了，发展到明清时代火锅才开发发展起来，直到现在经过多年的发展了餐饮的优化，火锅变成了受广大人群追捧的美食，流行于当下。灰先生底料产品好并不是我们自己说了算的，富丽堂皇的包装口味这些都只能单方的说明产品。灰先生在和客户沟通时会让客户到公司试底料口味，或者带上底料在客户指定的地点给客户试底料，只有得到客户认可的底料才是好底料。为了大家的健康，要选择专业从事火锅底料

的企业，选用绿色健康的火锅底料，品质有保证，吃起来放心安全，无化学添加剂，纯天然手工制作的优质火锅底料。