

成都市井火锅-有粘头成都蜀县市井火锅

产品名称	成都市井火锅-有粘头成都蜀县市井火锅
公司名称	四川喜厨商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	四川省眉山市彭山区红星路38号（注册地址）
联系电话	17781170081

产品详情

中国有14亿吃货，而火锅又有她们的心头爱，市场销量一年高过一年。牵肠挂肚，正宗老成都火锅，独家秘制九宫格锅底，一格一味，一锅百味，搭配秘制小食饮品，八款四川卤水的经典风味，老味道新环境。下面就成都蜀县市井火锅加盟加盟项目的详细介绍啦！

绿植、瓷碗、线性灯.....牵肠挂肚游离在时尚与传统之间，在成都蜀县市井火锅加盟店里吃顿火锅，分明就是有血有肉的市井生活。透过玻璃窗户，被隔断的黄金位置旁，还有面海报墙，特邀设计的复古贴纸，让水泥色的主空间又多了几分旧味。

火锅儿要玩出花样实属不易，但牵肠挂肚算是“会耍”的佼佼者。整齐码着皮蛋、桂圆、豆花的锅底一上，直叫人大跌眼镜。盛夏的桂圆，端午的皮蛋，再加上几块嫩得打闪闪的豆花，与红太阳和满天星碰撞出麻辣、略带一丝回甜的味感。脑洞大开，“令人发指”。

除了新奇的添料，成都蜀县市井火锅加盟更注重传统老火锅的炒制。生牛油与熟牛油搭配，现场添上老鹰茶开火，味厚又醇香。牵肠挂肚市井火锅，一次性的牛油锅底，不管煮到什么时候都是清冽冽的油汤，辣而不燥。

浸着牛油的毛肚，“七上八下”是免不了的规矩。涮到稍微卷曲，裹起香菜蒜泥吃最巴适，爽脆度陡增，还有菜籽油的香。成都蜀县市井火锅火锅，肉眼可测的颗粒感与品质，在清油里头涮两哈，黄澄澄的色泽直叫人垂涎欲滴。

一改传统火锅多人一锅，菜品价高量少的弊端，成都蜀县市井火锅，一人一锅随意吃，想吃什么自己拿，平民消费价格，人人吃得起。食材放入锅内，捞起即吃，不用像传统火锅那样等配料，等煮开，等下菜，等煮熟.....食客不久等，自然常再来。

2018年，生活条件好了，美食种类多了，吃，也就有吃的讲究了。在都市生活里找人情市井味，

成都蜀县市井火锅会给你不一样的体验，不如约上朋友，来感受一番？当然，商家加盟成都蜀县市井火锅之后，总部也会给予一系列支持，落实到位，让投资者安心经营，大步迈向成功