

正宗重庆火锅底料批发

产品名称	正宗重庆火锅底料批发
公司名称	重庆和策餐饮管理有限公司
价格	525.00/件
规格参数	品牌:重庆火锅 重量:15kg 产地:重庆
公司地址	重庆市南岸区南坪街道南坪正街1号1栋2单元22-2号
联系电话	18523805118 13983688031

产品详情

重庆火锅底料，其特点是：麻辣为主，多味并存，讲究调味，善于变化，注重用汤，崇尚自然，刀工精细，变化灵活，选料广泛，独具一格，饮餐合一，随心所欲。郫县豆瓣是用蚕豆、辣椒、盐酿制而成，是成都郫县的地方特产，其色泽红亮滋润，辣味浓厚。郫县豆瓣是红汤火锅中最重要的调味料，用在汤卤中能增加鲜味和香味，使汤汁具有温醇辣味和浓稠红亮。重庆火锅美妙诱人之处，在其色、香、味，其中色就是火锅红油的颜色，香是火锅红油发出的香味，所以食客在吃火锅以前，先看色是否红这亮，再闻香气扑鼻，要达到这种效果，关键在火锅老油。

正宗重庆火锅底料批发代工

现代人越来越喜欢吃火锅，因为火锅美味便捷，而且是很好的社交方式，所以不论是大街小巷，都能看到一群人围着火锅炉子在吃火锅。火锅再也不是川蜀的专属美食，更是成为了国人追捧的对象。因此，越来越多种类的火锅底料开始出现在市场，也出现了很多火锅底料代加工的工厂。因为考虑到成本，所以代加工会更加实惠一些。

特别是做火锅生意的店家，更要对自己的火锅底料进行加工和生长，这样才便于让加盟店短时间拿到火锅底料，才能把连锁店的口碑打起来。为了更加便捷的取用，会找火锅底料代加工工厂把火锅底料加工起来，这样比较方便携带，而且存在的时间也会更久一些。

重庆火锅底料一般用料

在火锅行业，所说的用料，一般指火锅主料、汤料、蘸料味碟等。在重庆，火锅的酱汁也叫油碟其实就是一碗麻油，用麻油的目的是为了降温和去火，食用时不易上火。火锅主料即成锅中涮煮的原料，其适用范围极其广泛，如果按原料可分为海鲜、家禽原料、蔬果原料、原料制品等，凡是能用来制作菜肴的原料几乎都能作火锅主料。火锅汤料即锅中的底汤，用得最多的是红汤汁，其次是白汤汁（包括酸菜汤

)，白汤汁。一般与红汤汁配合使用，很少单独使用，即使用也常要蘸些调味料食用。蘸料味碟是涮制火锅不可缺少的部分，常见的有麻油味碟、蒜泥味碟、椒油味碟、红油味碟、辣酱味碟、川琦蘸料碟、酱汁味碟、韭菜花味碟等。可为火锅、串串、冷锅鱼、火锅鱼等餐饮企业提供底料及原辅食材，满足各餐饮经营者对提高厨房效率，降低厨房成本，提高物流配送能力的要求。

正宗重庆火锅底料批发

重庆和策餐饮管理有限公司成立于2011年，自创办以来，一直苦心专注于串串香的核心技术秘制配方的研发，以“绿色自然、美味健康”为消费主题，从而展现了重庆火锅悠久的历史 and 传统饮食养身文化。与此同时也注重企业品牌影响力的提升，近年来又掀起了一场轰轰烈烈串串香新革命，串串香火锅底料一经推出，深受广大食客好评。

欢迎来到正宗重庆火锅底料批发的页面，由重庆和策餐饮管理有限公司为您提供，联系电话是13983688031，地址位于重庆南岸区重庆市南岸区南坪街道南坪正街1号1栋2单元22-2，主要经营火锅底料。