

# 正宗串串香火锅底料生产厂家

产品名称	正宗串串香火锅底料生产厂家
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

串串香，起源于重庆，不仅是重庆地区的特色传统小吃之一，也是草根美食众化的体现，串串香实际上是火锅的另一种形式，所以人们又往往称其为小火锅。

“串串香”名字的由来是因为这是一种以竹签串上各种菜，将其放进滚烫的火锅中涮着吃的小吃。串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市，“麻辣烫”亦是其变体，可以说只要有人的地方就有串串香的存在，甚至在一定程度上，串串香已成为四川味道的代表之一。

串串香火锅底料制作是一道非常复杂的工序，不但要考验人的技术，还要保证配方正宗地道，最后做出来的成品味道才会好。串串香火锅底料中，最重要的就是香料配方了，除开加盟的串串香店，基本上每个串串香店，为了控制成本和打造自己独特味道，底料都是由自己研制的，当然了，既然是自己研制，肯定就有的店味道好，有的店味道差。

正宗串串香火锅底料生产厂家，重庆和策餐饮管理有限公司！

串串香火锅底料生产厂家有很多，每个厂家的价格相差也有点大，不过作为经营者，价格是考虑的一个因素，但绝不是唯一的因素，我们可以观察底料批发商的生产实力，经营状况，合作伙伴，研发能力等来评估，选择一家优秀的合作伙伴。

### 1、味道是灵魂

很多老板误以为开店就该做正宗重庆老火锅，但正宗重庆火锅口味重麻重辣，除了川渝本地人，其他地区很难接受这样的重口味，自然不适合当地客人。通常在推荐火锅底料的时候，我们六香会先让客户尝一尝多种味型的火锅底料，然后再推荐数款针对这个客户所在地区的改良火锅底料味型，最终因为更适合，所以大多数情况下客户会选择个性化定制底料。

## 2、品质是基石

底料品质首先是看颜色，如果颜色特别红艳，多半加了色素；其次，看底料是否耐煮，如果吃了三十分后，底料香味全无只剩下苦咸，大多是添加剂勾兑出来的。好的底料汤色红而不艳，味道越煮越浓。有的老板为了节约成本一味的追求低价，要想价格低，底料厂家只有降成本，而硬件和人工成本基本不变，只能在原材料上作文章，偷工减料、以次充好变成了唯一选择，这样生产出来的火锅底料味道一定不会好。表面上看购买的价格是降低了，但兑锅时必须加入更多的辅料进行补充是隐形成本之一，最大的隐形成本其实是客人的流失，现在客人比猴还精，味道变了其实他们心理是有数。对火锅店经营者来说这个成本是降低还是提高自己要好好计算一番，所以一款优质底料做出适合的味道才能留住客人。

## 3、实力是保障

当今火锅口味是多样化，需及时更新换代，味型升级。所以选择火锅底料厂家时要确定这个厂家是否具有自主研发能力，能否跟上市场需求及时更改配方制作出新款。成都六香专注研发，时刻关注全国各地市场口味变化，准确及时的研制出新味型，现已研发出适合全国各地高达100多款不同味型底料，不管你是需要新派老派，还是清汤红汤，我们都能为你推荐合适味型，让您选到满意的底料，为您的火锅店保驾护航！