

成都冒菜底料批发，冒菜火锅底料批发，25kg餐饮专用

产品名称	成都冒菜底料批发，冒菜火锅底料批发，25kg餐饮专用
公司名称	成都六香餐饮管理有限公司
价格	13.80/斤
规格参数	六香餐饮:六香餐饮 成都冒菜底料:成都冒菜底料批发 成都:成都
公司地址	四川省成都市温江区南熏大道二段1002号
联系电话	18280090109

产品详情

成都冒菜底料批发，冒菜火锅底料批发，25kg餐饮专用，麻辣烫底料批发，麻辣烫串串底料批发，小火锅底料批发，

冒菜是四川省成都市的小吃，与麻辣烫略微不同，“冒”字在这里是动词。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁。冒菜原料不限，和串串香类似，什么都可冒，什么都可上桌。

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”。

再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都较有名较特色的小吃“冒菜”。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”

在全国各地因地域的区别、食用方法的区别，“冒菜”也被重庆人称为“麻辣烫”、“碗装麻辣烫”。

冒菜的较初起源于四川卤菜，四川的卤菜、凉拌菜味满天下，很多懒人为了方便，但是又想节约，于是就直接在市场上买加工成熟的熟食。

因为卤菜要用卤水，但是店家又怕卤水中的油水浪费，于是乎就在里边加入一些香料和中药，放一些蔬菜进行烫，发现味道很好。就和凉菜一起销售，起到非常好的效果，于是便有了冒菜。

成都六香餐饮管理有限公司作为专业级的火锅底料提供商，精于技术钻研，研制出了多种纯天然工艺的优质火锅底料。我们的产品与在市场普遍流通的以商店超市，农贸市场售卖的浓缩料为代表的一般火锅

底料产品相比，有着明显的优势：

1，六香的产品不使用附加添加剂，均使用天然原料用心加工而成。2，得益于先进的底料烹制技术，六香的产品口味十分稳定。3，在产品多样化方面，六香在业内更是独树一帜！针对多样化的市场需求，六香推出了多种不同味型的优质一次性火锅底料，不仅如此，六香还专注于每一位客户的特别需求为客户提供口味私人定制服务！让客户满意是六香一贯的宗旨。

我公司主要经营火锅店专用火锅底料，餐饮专用串串香底料，专用冒菜料，一次性麻辣烫专用料，菌汤火锅料批发,野生菌汤锅底料,野生菌,专用餐饮菌汤锅,鸡骨汤,滋补汤,土豆粉专用料,专用土豆粉料,砂锅土豆粉料

我们的地址：四川省成都市温江区南熏大道二段1002号电话：联系手机：18280090109 期待您的咨询

嘉庆元年，乾隆宫中盛举“千叟宴”，御厨陈氏为主理之一，助上火锅1550余个，应邀品尝者5000余人，成为历史上最大的一次火锅盛宴。益于此宴，陈氏掌火锅之术传予家室，后室人常用火锅宴请宾客，并将火锅之术不断创新，代代相传。陈氏后人昌元，承家室火锅之术，结合巴蜀火锅“麻、辣、鲜、香”的口味基础，创新融入“厚”、“醇”的独到口味，在20余年的火锅从业生涯中，不断赢得合作伙伴和消费者的赞誉，并被美誉为“六香”火锅。

提供无厨师化、流程化、傻瓜化产品，方便快捷上手，千锅如一

提供全套店面运营管理手册

提供火锅经营管理秘籍