

# 四川嘉辉食品 成都小火锅厂家贴牌 成都小火锅厂家

产品名称	四川嘉辉食品 成都小火锅厂家贴牌 成都小火锅厂家
公司名称	四川省嘉辉食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川省成都市新津县新津工业园区兴园12路139号
联系电话	15202865819

## 产品详情

与渝蓉两地的球迷在球场上争谁是“雄起”的发起者，谁又是“学起”的模仿者不同。重庆火锅与成都火锅的战斗决不是看似热闹实际却无关痛痒的口水仗，而是兵对兵将对将真枪实弹的搏杀。据专家估计，渝蓉两地每年各有100亿以上的市场份额。如果再加上正在升温的全国乃至海外市场，简直难以想象。因此，两地的政府和业内人士对此都没有等闲视之。无论是在“渝洽会”“美食节”等正式场合还是在大街小巷的各式店铺的江湖地面，在火锅市场上掀起一个又一个精彩的浪头。

所谓自热式火锅，就是不用火、不用电，只需一杯冷水倒下去，就能享受热气腾腾的火锅。它的原理跟“自热米饭”如出一辙。自热式火锅的包装分上下两层，食用前只需将食材放入上层，然后将加热包放入下层，并加入冷水，立即就能产生热量给上层的食材加热，甚至能使汤料沸腾。据了解，加热包的主要成分是焦炭粉、活性炭、盐、生石灰等，加水快速升温，用于加热食物，温度能保持长达1-2小时。

正宗的重庆火锅吃法更加豪放，相对也略微显得更加“重口味”一些。比如我曾经在外省吃过很多次火锅，有些火锅店都是没有“油碟”的，清汤寡水或者红油鲜亮的锅底，虽然视觉上还不错，但是吃起来那是绝对不够过瘾的。

除了油碟的不正宗，成都小火锅厂家，菜品的选择也比正宗的重庆火锅少了很多。普通的涮羊肉、牛肉

，牛肉丸子什么的，完全不能展现重庆火锅真正的魅力。

所以如果你想吃真正正宗又过瘾的重庆火锅，成都小火锅厂家，还是亲自来重庆品尝吧，相信一定会颠覆你曾经对火锅的印象，也绝对会给你的味觉带来新的冲击说回火锅，重庆火锅常点的菜品种类十分的丰富，除了常规的牛羊肉、金针菇、土豆、鱼片、青菜之外，还有独具地方特色的鸭肠、黄喉、珧花、毛肚、苕皮等。那么这些食材该煮多久才能吃呢？如果你初次尝试重庆火锅，怎么吃才能既健康又美味呢？

四川嘉辉食品-成都小火锅厂家贴牌-成都小火锅厂家由四川省嘉辉食品有限公司提供。四川省嘉辉食品有限公司（[www.scjhsp.com](http://www.scjhsp.com)）为客户提供“厂家生产:自热懒人方便火锅,火锅底料,麻椒油,鸡精,各种调料”等业务，公司拥有“四川嘉辉食品,真之格,锦尝,蜀味名匠”等品牌。专注于其它等行业，在江苏南京有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。