

自助串串香底料加盟 串串香底料加盟 嘉辉厂家直销

产品名称	自助串串香底料加盟 串串香底料加盟 嘉辉厂家直销
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

锦尝串串香加盟是一个充满活力的老成都品牌，它是成都的老牌串串香发展而来，延续串串香经典味道和底蕴，特色串串香底料加盟，演变中不断探索融合现代人的口味要求加以升级，就形成了现在名声大噪的锦尝风味。锦尝每一串都选用最1新鲜的原材料，在秘制底料里煮过蘸上自己喜欢的酱料，一口下去，冷锅串串香底料加盟，舌尖上全是满满的香辣和幸福。

经典的麻辣牛肉，味道腌制的相当浓郁，表面一层细密的辣椒粉包裹着嫩牛肉，自汤中捞出，色泽鲜亮，让人垂涎欲滴；排骨选用的都是精排，一口全是肉，有些还是脆骨，吃起来咋擦咋擦的，嚼劲十足；经验鲜美的麻辣兔头，先油炸再卤煮，边吃边流油，啃起来软软的毫不费力，堪称成都一绝；还有外焦里嫩的现炸小酥肉，肥瘦相间，吃进嘴里，油香弥漫在口腔，真的是一种享受。这只是锦尝串串美味里的冰山一角，只有走进店里大饱口福，你才能领悟锦尝串串香加盟引发火爆热潮的秘密所在。

串串香的做法大全

(串串香)麻辣烫的制作方法 & 配方

容易出现的问题及解决方法：

烫制的成品不熟。麻辣烫使用的主料应是比较容易成熟的。不能采用象鸡翅、鸡爪、鸭掌、牛肉等不容易烫熟的原料。鳝鱼、带鱼一类的菜肴，烫制的时间也应长一些，烫制这类原料时不要摆动过多、过快，掌握好火候，就不会出现不熟的问题了

荤菜：

兔腰 50克 毛肚 50克 鳝鱼 50克 猪环喉 50克 午餐肉 50克 鸭肠 30克

素菜：

藕片 80克 莴笋 80克 冬瓜 50克 香菌 50克 豆腐干 50克 白菜 80克

花菜 50克 青菜头 80克

调料：

牛油 250克 菜油 100克 郫县豆瓣 150克 永川豆豉 50克 冰糖 10克 花椒 5克

胡椒 2克 干辣椒 30克 醪糟汁 20克 绍酒 20克 姜米 10克 精盐 100克

草果 10克 桂皮 10克 排草 10克 白菌 10克 辣椒面 250克 鲜汤 1500克

1、制卤水。炒锅置旺火上，下菜油烧到6成熟后，下郫县豆瓣（先朵细）煸酥，速放入姜米、花椒炒香后立即下鲜汤。再放入舂茸的豆豉、研细的冰糖、牛油、醪糟汁、料酒、精盐、胡椒粉、干辣椒、草果等佐料。熬开后打去泡沫即成卤水。

2、制主料。将茼蒿洗净、兔腰、鳝鱼、鸭肠切成2厘米长宽的方块；毛肚、猪环喉切成4厘米左右见方。午餐肉切成4厘米左右见方的薄片；素菜切成3厘米左右的薄片。用洗净的竹签，将肴穿成约三四十克一串。

3、烫制。卤水锅置旺火上，使之保持小沸，将各类菜用串好的竹签烫制，根据不同菜肴的火候烫制成熟。

4、蘸食。烫制成熟的菜肴放在装有辣椒面和炒盐的盘内，根据自己的口味需要蘸辣椒和盐后食用。或蘸或不蘸，或多或少由自己决定。

走在各个城市的大街小巷中，随处都可以看见串串香的身影，串串香底料加盟，串串香无疑成为了如今人们最受欢迎的美食，串串香紧随消费者对于健康美食的追求，与自身特色相结合，让消费者更是回味无穷。选择投资创业，串串香项目就是极1佳的选择。串串香加盟市场前景怎么样?锦尝串串香有着雄厚的品牌实力，经过多年积累的丰富经营经验，有着众多忠实的消费群体，是串串香投资商的选择。

锦尝串串香拥有专业的研发团队，自助串串香底料加盟，集合了众多的顶1尖厨艺大师和营养师，共同打造出锦尝品牌，打造出的产品皆由独1家秘方制作，本着绿色、健康、养生的理念，将食材的营养都保留住，将锦尝品牌打造成高水准的锦尝专家团队还为投资商提供专业的技术培训，通过培训，投资商在短时间内就能掌握，做出同样口感的美食串串香，无需额外聘请专业的厨师，这一点让许多投资商欣喜不已。在管理上，经过专业的经营指导培训，虽然只是出入串串香加盟市场，但是，但是所拥有的经验技巧和经验却是相当丰富的。

自助串串香底料加盟-串串香底料加盟-嘉辉厂家直销(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。自助串串香底料加盟-串串香底料加盟-嘉辉厂家直销(查看)是四川省嘉辉食品有限公司(www.scjhsp.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:李经理。