

酸辣串串香代加工厂家 酸辣串串香 嘉辉厂家定做

产品名称	酸辣串串香代加工厂家 酸辣串串香 嘉辉厂家定做
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

麻辣冷串串香

用料

干红辣椒手抓一把（多少自己定）

花椒随意

老姜两块（小）

大葱一棵

红油郫县豆瓣100克（没称过，多点汤汁红亮哦！）

八角5个

白芝麻随意（多点更香哦）

蔬菜土豆.鸡心.鸭胗.海带.香菇.牛肉.猪里脊肉.豆皮.鹌鹑蛋等等.....（自己喜欢什么菜都可以的）.

竹签超市有卖的哦

小茴香少量

香葱几根

辣椒面少量（喜欢的亲可以当干碟哦）

菜籽油200克（看着量，稍多点炒汤汁香）

大蒜几瓣

醋40克

糖20克

麻辣冷串串香的做法

- 1、干红辣椒切段去籽备用，把所需炒汤汁的材料备好，锅置火上烧热倒入菜籽油浇到七八分热时，倒入辣椒.花椒.姜.八角.小茴香.蒜.炒出香味后，加入红油豆瓣炒香出红油.
- 2、炒出红油香味后，加入适量的开水转中火慢慢煮十分钟左右，用漏勺捞起汤里的材料，转小火加入盐.糖.醋。（还可放点生抽或老抽）汤料红亮关火放置冷却即可.
- 3、准备一个装汤汁的锅或不锈钢盆，酸辣串串香代加工，稍大一点.然后把菜品洗净切好焯熟备用，竹签用开火加盐烫几分钟消毒备用.
- 4、把所有菜品用竹签串好，放入汤汁里使菜品入味.也可边沾边吃，个人认为放置一会更香哦!
- 5、最后，汤汁里多放白芝麻才香.放棵大葱，香葱也可以.完毕后就美美的吃吧!

串串香加盟：店铺选址有忌讳，一个决定“害死”你

开店很简单，但也非常的讲究，比如在店铺选址上，一个看似简单的决定，却可能在无形之中“害死”你，选址的道理我们都懂，无非就是地段、人流量与租金的问题，但许多老板在选址时仍然会踏入一些陷阱，选址有忌讳，你中过这些招吗？

断头路

店铺选址第1个忌讳就是“断头路”

人不走死胡同，车不行无路道。断头路对店铺生意的阻碍：

一是顾客引流上的障碍，酸辣串串香代加工价格，如果明知前方无路，人的第1选择是回头或者换条路走，因此店铺就失去了大部分的客流。

二是店铺宣传上的障碍，路过的人少，店铺出现在人们的视线里的机会减小，店铺的知名度也会随之降低，宣传的范围圈也会减小。

三是顾客交通上的阻碍，断头路只能促使顾客消费完后走回头路，倘若大部分顾客开车前来，还会造成不必要的交通堵塞，最终给顾客带来不愉快的消费体验。

半边街

店铺选址的第二个忌讳是半边街

顾名思义，半边街就是一条路只有半边有街，有商铺，而另一半则没有商街。典型的就城区河道周边或者绕城路等。这些街道的特点就是清静，人流量少。路过的人中也总有多数是不会停留消费的，甚至是饭后散步才会路过这些地方，那么将过路人转换为顾客的可能性就大大降低了。

同时，半边街不易形成商圈，消费者到店铺消费后没有其他附加消费，活动不能连续形成，自然不愿到这边消费了。

“空巢”小区

如今市场上的串串香加盟品牌众多，酸辣串串香代加工厂家，如何选择，这对于想要入行的投资者是一个困难的事情，投资者一定要谨慎，不要掉进所谓的加盟陷阱，到头来，钱没了，没有得到任何有价值的东西，如果想加盟，选择锦尝串串香加盟，老品牌，在成都平原的串串香加盟品牌中，属于较强的，无论是后期培训以及店铺运营问题，都有专人负责，欢迎前来考察，在签署合同的时候，我们会把所有的问题跟您谈清楚，请您放心加盟。

串串香在现在这个年代，可谓是家喻户晓，很多人都吃过串串香这款美食，前景这里就不用多说了，大家都看的见，也有很多人喜欢吃串串香但是却不敢多吃，对于这个问题，锦尝已经着自己的研究厂研究过了，将多味降火的中1草药融入底料之中，让底料辣而不燥，酸辣串串香，多吃不上火，而汤汁也采用多种口味，比较好的就是用大骨熬制的营养价值高的骨汤，选择就餐就选择锦尝串串香加盟，一张脸谱诠释四川文化特色十足。

酸辣串串香代加工厂家-酸辣串串香-嘉辉厂家定做(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。酸辣串串香代加工厂家-酸辣串串香-嘉辉厂家定做(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。