

# 火锅排行榜 川鼎汇 奉贤区火锅

产品名称	火锅排行榜 川鼎汇 奉贤区火锅
公司名称	四川川鼎汇餐饮有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市中国川菜产业园蜀韵路268号
联系电话	18160036868

## 产品详情

现在你有没有想过开一家火锅食材超市来改善一下当前的生活质量，我们想要给所爱的人更好的生活，火锅蔬菜，自己干一番事业。如果我们每天都是给别人打工，这样永远不会给生活带来很大的改善。想要自己创业的话不妨先从餐饮业行业干起。火锅食材超市就是我们创业自己当老板的首要选择。这个不需要很大的投入，假如我们的手里的本钱不是很多，也照样可以把这间店面给撑起来。店面也不需要装修的多么豪华，重点还是锅底的味道和食材的新鲜。火锅的味道做好，食材够新鲜，这样就会把顾客的胃牢牢的锁住。这样还愁我们店里的生意不好吗？

开火锅食材超市，也是适应当前市场的发展要求。火锅眼下正在被越来越多的人所接受，它可以做成多种口味，满足不同人的需求。不管是麻辣的还是鲜香的，在这里统统的满足你。通过市场调查得知，火锅食材超市越来越受到大众的欢迎。因为其口味多，操作简单方便，并且价格实惠。他不仅可以满足两个人的日常饮食，也同样可以满足多人的聚会聚餐。所以，加盟火锅食材超市一定是一个不错的创业选择。

火锅，始于三国时期，经过近2000年的演变，到如今早已是百花齐鸣。按照地域和流派来划分，传统火锅可分为南派和北派两大系，南派以川渝麻辣火锅为代表，北派以北京、内蒙古的清汤涮肉火锅为代表。经过数年的经营，一些企业根据自身特色，不断发展壮大品牌，从千万火锅大军中脱颖而出，形成了中国乃至世界知名的餐饮品牌。火锅产业的发展也带动了火锅底料的迅速发展。

火锅行业的繁荣以及行业事件的洗牌，衍生了火锅行业衍生产品，例如火锅香油、辣椒面以及火锅底料等产品的零售大市场。

根据《2011年火锅料行业发展蓝皮书》调查发布：

有47%的被调查消费者选择自己购买底料在家DIY火锅；火锅底料行业仍处于初级发展阶段，销售额

在150-180亿左右，且增长幅度保持每年在30%以上。未来十年将有可能形成近千亿的产业规模。

就目前国内底料零售市场，最受消费者欢迎的仍是川渝口味的火锅底料，其占火锅底料市场份额50%以上。但就市场份额而言，火锅底料市场品牌集中度仍然偏低，据调查，零售市场占有率前三品牌相加，也不足16%。这为后来者的品牌突围创造了有利条件。

## 火锅底料市场乱象之价格战

庞大的市场份额，引来众多行业竞争者，而部分短视的企业在市场上的杀价行为，造成产品价格一路走低，利润空间也一再被盘剥。纵观零售市场，作为复合调味料的一员，川渝火锅底料大多零售价格在8-15元(300g-400g)，火锅麻辣烫，更有甚者零售价格做到了5元左右，火锅排行榜，终端毛利大多在10%左右，甚至更低。价格的走低，造成包括经销商在内的产业链各环节无利可图，致使部分上游生产企业不得不偷工减料，降低成本，以获取更多的利润空间。

反观所谓的市场，火锅礼盒层出不穷，但大多换汤不换药，仅仅是做了包装上的调整，内部还是一样，而价格远远超出该品牌正常包装商品，以某品牌为例，其300火锅底料正常零售价为8元左右，而换装成礼盒装(300 × 2)后，零售价达到了42元/盒，价格翻了2.6倍。这种急功近利的销售方式导致的结果是：过年过节偶尔会有销售，平时基本无销售，此类产品最终并未能给企业和经销商、终端带来本质的利润空间的改变，并未能成为市场主流。

坚持，是好的创新

吃火锅有五大忌：

一、忌在火锅停用一段时间后立即使用。在使用火锅前一定要用布浸蘸食醋，再加点盐擦拭，把铜锈彻底刷洗干净再用。

二、忌生食。有些人吃火锅为了鲜嫩，不等肉菜熟就下肚，虹口区火锅，这样很不卫生。

三、忌烫食。刚从火锅中取出鲜烫的食物，不宜马上送入口中，应放在碗内稍凉一下再吃，以免烫到食道粘膜，造成溃疡或口腔膜起泡。

四、忌过辣。有些人吃火锅时辣椒、蒜、葱等调料放得太多，对胃粘膜造成一定的损害。

五、忌把吃剩的菜和汤放在火锅中过夜。过夜的残菜和汤同样会含有过多的铜氧化物，吃后容易引起头晕、恶心。

吃火锅，总能打开话匣子……火锅文化就像酒桌文化，吃火锅能让人们彼此亲近不少。一个锅里伸筷子夹菜，彼此都不嫌弃对方的“口水”。哈哈！

吃火锅的顺序，建议如下：

如果喜欢喝火锅汤(如鸡汤等)应趁早，主要是为了减少脂肪、盐、等的摄入

先吃点主食，一般情况下，土豆、山药、红薯等都可以作为主食，增加饱腹感，防止后面吃太多肉

其次是肉禽蛋海鲜类等，应以新鲜的、脂肪含量低的鱼虾、牛肉、鹌鹑蛋等为主，各种肉丸子、火腿肠、内脏等则尽量少吃；

肉类吃了1/3后就开始放蔬菜、菌藻类和豆制品，而不是等到肉类都涮完了再吃。

建议蔬菜不要烫太久，一方面能更好地保存营养，另一方面是减少油脂的吸附，如果锅面上有比较多的浮油，应先舀掉再放蔬菜，如果是鸳鸯锅，则放在白汤那锅。

此外，吃火锅也不要忘记了调味料！

火锅排行榜-川鼎汇(在线咨询)-奉贤区火锅由四川川鼎汇餐饮有限公司提供。四川川鼎汇餐饮有限公司(www.cd188.com)是一家从事“羊肉卷,牛肉卷,牛舌等火锅食材”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“川鼎汇”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使川鼎汇在食品饮料项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！