

# 亳州火锅 火锅加盟多少钱 川川川川

产品名称	亳州火锅 火锅加盟多少钱 川川川川
公司名称	河南川川川川餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市夏邑县一环路和建设路交叉口南50米路西
联系电话	15518655767

## 产品详情

串串香底料炒制工艺：串串香材料处理方式，1、酱郫县豆瓣酱搅匀，剁细。将干辣椒（新一代）断成小结，并用清水洗净，姜去皮拍松弛与断节干辣椒一同用白酒泡涨。泡涨后的辣椒与姜进入绞肉机绞成茸备用。2、葱姜切块、泡透切成小块、辛香料清水泡透；豆豉剁碎，与豆瓣酱、辣椒酱调试均匀，成为香辣酱备用。3、酱牛油入锅融化，同时倒入色拉油混合均匀，油烧至八成热时降温成四成热。

选址是关键:串串香加盟店是味道重要，还是装修重要，亦或是服务？相信有过多年餐饮经营者深有体会，亳州火锅，现饮经营已打破了“酒好不怕巷子深”的古训，火锅加盟招商，再好的酒也怕巷子深，火锅加盟电话多少，在激烈的商海法则中，火锅加盟多少钱，除了味道、装修、服务以外，的就是选址问题。同样的经营理念和原班人马，店面扩大后生意却日渐惨淡，这又是何因？是命运多舛、是时运不佳还是另有其因？其根本原因是选址的问题。串串香底料配料及用量：牛油20斤、油5斤、郫县酱4斤、辣椒（新一代）2.5斤、花椒2斤、冰糖2两、姜1斤、葱0.5斤。串串香辛香料配方：八角0.1斤、0.5两、0.5两、桂皮1两、香叶1两、荜菝20克、白扣0.8两、香果0.5两、沙姜0.5两、0.7两、丁香0.3两、栀子0.5两、0.6两、醪糟2瓶、豆豉1袋100克、胡椒0.5两。亳州火锅-火锅加盟多少钱-川川川川(优质商家)由河南川川川川餐饮管理有限公司提供。河南川川川川川餐饮管理有限公司（www.tz1288.com）在食品饮料代理这一领域倾注了无限的热忱和热情，川川川川一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：卢俊杰。