

重庆火锅底料之牛油底料

产品名称	重庆火锅底料之牛油底料
公司名称	重庆语亮餐饮管理有限公司
价格	525.00/件
规格参数	牛油火锅底料:500克/袋
公司地址	重庆市南岸区青龙路111号1单元704
联系电话	023-67791523 13638327011

产品详情

重庆火锅底料批发选择语亮餐饮，得到的不止是火锅底料，还有怎样以味道为核心经营好一家火锅店的秘诀哦。

重庆火锅底料往往指的是由牛油、花椒、辣椒、豆瓣、香料、豆豉炒制而成的红油麻辣底料，这样炒制的麻辣底料具有麻辣醇厚，红亮清澈的特点。各种原材料在合适的温度下，经过传统工艺的加工，融合在一起的香味，浓郁而有回味。原材料的选择直接决定了火锅底料的口感：辣椒用内黄、新一代、石柱红5号、子弹头，提色增香突出辣味；茂汶大红袍花椒香味突出，麻而不苦，是最好的选择，如果使用当年产的茂县花椒，开袋即可闻到特别浓郁的花椒香味，就是成本会比较高一点；豆瓣首选娟城豆瓣，专用的火锅豆瓣，淀粉含量少，咸味更始终，色泽红亮，豆香浓郁；豆豉用语亮专用豆豉，不浑汤不糊锅，豆豉特有的香味把麻辣味综合起来特别香浓；至于香料，重庆老火锅不用香料，纯粹靠师傅的手艺征服口感，但随着近年重庆火锅走向全国，根据外地朋友的口味增加了香料的运用，语亮餐饮的香料配方加入了去腥降火的中药材，利用香料来去噪降火，根除客户吃火锅担心上火的问题。

重庆语亮餐饮管理有限公司是一家以火锅店策划运营托管、火锅店管理人员培训、火锅技术传授培训、火锅底料食材配送为一体的专业餐饮管理机构，自2017年成立以来，为几十家火锅单店及连锁企业提供了优质的服务。目前语亮公司核心骨干人员包括了十多名技艺精湛的厨政人员，严谨专业的营销推广人员，经验丰富的运营管理人员，公司团队平均年龄28岁左右，是一支既有经验也有朝气的队伍。公司深信，每一个火锅企业在应对市场竞争的时候，一定要具备独特的味道，特色的菜品，出色的营销和严格的管理这四个要素，才能在竞争种脱颖而出。语亮餐饮针对火锅企业遇到的经营管理问题，量身定做最合适的味道、菜品，针对市场做出新颖有效的营销方案，指导火锅店复制科学的管理模式，培训前厅后厨专业的管理人员。至今为止，语亮餐饮为几十家火锅餐饮企业培养了大量的优秀厨师长、店长和运营管理人员，同时为几十家火锅店提供餐饮专供的核心底料红油以及特色食材。语亮餐饮的服务范围主要是底料批发、代工生产、营运托管，如果您的火锅企业面临人员缺乏、管理不善、产品没特色等问题，欢迎您致电24小时热线电话：13638327011，我们将有专业的老师为您提供最佳解决方案。