

火锅底料代工 盛世麒麟 云南火锅底料

产品名称	火锅底料代工 盛世麒麟 云南火锅底料
公司名称	四川盛世麒麟食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都市双流区西南航空港经济开发区腾飞九路9号附8号
联系电话	13982288988

产品详情

火锅行业发展态势趋于平稳增加，发展空间大，利润大，火锅店越开越多，不断涌现，火锅底料生产厂家，因此市场对于火锅底料代加工需求也越来越大，具有口碑的火锅底料厂家备受青睐。这就是让它火爆的原因吗，现在来介绍一下他们为什么如此受到欢迎。

火锅底料种类多

小市场购买的火锅底料无法得到更加有力的保障，同时种类也并不多，且严重影响重庆火锅的味道。与直接与火锅底料厂家批发的话，云南火锅底料，不仅可挑选到与自己店面所需的底料成分，而且质量得到保证，且是正宗的重庆火锅底料。

火锅底料厂家与代加工厂的关系，可以理解为大脑和躯体的关系。底料负责创造和安排、把控，火锅底料代加工厂负责执行。

火锅底料代加工是指，将生产成品火锅底料所需的原辅材料进行一系列标准化的流水线式处理、加工，制成标准化包装、规格商业化产品，这一过程就是火锅底料代加工。

加工火锅底料的食品工厂通常只负责将原辅料制成成品，并提供贴标、包装，至于使用哪些原料，怎样配比，注意事项则是火锅底料研发公司(火锅底料厂家)予以告知、控制，然后双方协商确定整个底料生产流水线的操作步骤和生产控制。

牛油（老油）&清油

重庆的火锅以毛肚火锅为正宗，而这种火锅重要的就是：牛油锅底！牛油有着厚重的香味，能很好地吸收其他炒料的味道，并且在烫煮的时候，可以黏附在食物上，吃起来味道开门见山，火锅底料代工，浓香辣，一如重庆人耿直豪爽的个性。

啊，看到翻滚的牛油君，内心升起了满满的幸福。

一个锅底大概会有4、5斤牛油，用滚烫的汤汁融化后，另外要加上花椒、辣椒、豆瓣等调味品。

牛油很容易遇冷凝固，所以吃的时候在锅沿、筷子上，火锅底料牌子，都能看到一层橙红色的板油。

由于锅底好，一般重庆火锅味道都不错，吃起来很痛快。长这么大以来，我基本上没有吃到过特别难吃的重庆火锅。

重庆火锅还有一个特别之处就是牛油的循环使用——也就是之前闹的沸沸扬扬的使用“老油”，让汤底变得更加厚重浓郁。喜欢吃的人只认这种反复提炼熬制的老油火锅，而不喜欢的人则避之不及。虽然现在有研究说老油火锅并不会产生健康问题，但很多人在心理上还是无法接受这样的锅底。

所以在重庆之外的城市，你基本上是不可能吃到老油火锅的。

毛肚是重庆火锅的标配

不过牛油火锅有一个很大的Bug，那就是吃完之后气味会吸附在衣服上，走起路来会让你觉得自己是一袋移动的火锅底料。

四川火锅喜欢用清油，也就是菜籽油作为锅底，这样的火锅烫煮起来更带着清香，吃起来没有重庆火锅那么燥。为了祛火，有的店在锅底里面还加了中药，很适合不嗜辣的人群，所以先在外地得到了认可。

不过当一个很久没有回到成都的人（我）面对着一口清油锅的时候，有一种提箸无力之感：真是太温和了，吃起来不得劲儿。

清油火锅里面也会加干海椒和青花椒，但吃起来口感温和得多

如今很多四川人都非常喜欢吃牛油火锅，我曾认识一个在成都土生土长的娃子在吃了一口牛油火锅后，便流着眼泪毅然决然的投入到了重庆火锅的怀抱。

总的来说，到底是巴蜀一脉，牛油和清油锅在四川平分秋色。成都的整个餐饮环境非常开放，此外还出现了很多改良的新式火锅，譬如炭烧火锅和砂锅火锅。

火锅底料代工-盛世麒麟-云南火锅底料由四川盛世麒麟食品有限公司提供。四川盛世麒麟食品有限公司（www.qlcy.cc）是从事“火锅底料,火锅调味品,餐饮服务”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：付天宇。