

# 火锅底料 重庆火锅底料代加工 盛世麒麟

产品名称	火锅底料 重庆火锅底料代加工 盛世麒麟
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

成品鸳鸯火锅底料是用标准化的餐饮用底料，按固定的加水比例冲兑，简单的予以摆锅和加上辅料就可以上桌的产品。

为提升火锅的打锅效率，提升点鸳鸯火锅的食客体验，适合用成品火锅底料替代人工炒料、熬卤、煲汤的锅底有红油锅、清油锅、酸菜锅、番茄锅和菌汤锅。

现在火锅的形式感、仪式感逐渐淡化，逐渐的变成了普通的朋友家人聚餐、简餐的选择，因此人们对火锅的追求已经变成了多快好省，要能吃饱，上菜快，重庆正宗火锅底料，色香味俱全还要实惠。

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

调制红汤还要注意以下两点：一是汤汁表面的浮沫，与油混在一起，重庆火锅底料代加工，必须撇去。其方法是：用勺背轻轻沾取，让浮沫沾在小勺背上，然后除去，以免将油撇掉。二是要中途尝一下味道。若咸味不够，酌量加盐；若麻辣味不浓，再加点豆瓣、花椒、辣椒；若发现太辣或太咸，可加冰糖或

淡汤。经补充调味，使火锅的味道更符合食者的要求，更突出正宗重庆火锅的风味。

民以食为天，餐饮酒肆亘古兴旺发达是时代经济兴衰的重要体现，餐饮业一时风光无限。在众多经济领域中，创业和投资的门槛越来越低，小成本大回报是创业青年的不二选择。

火锅底料-重庆火锅底料代加工-盛世麒麟(优质商家)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.qicy.cc)实力雄厚，信誉可靠，在四川成都的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领盛世麒麟和您携手步入辉煌，共创美好未来！