

火锅底料代加工厂家 火锅底料 盛世麒麟

产品名称	火锅底料代加工厂家 火锅底料 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

火锅底料供应商的概念，很容易和火锅底料生产厂家搞混，这就便是在多年做餐饮火锅的圈内人身上也存在，原因是从字义上来看，火锅底料生产厂家是具备供应全国火锅店的条件的，但实际上由于火锅业界的品牌繁多、生产门槛低、容易复制等特性，使得同类火锅底料之间很难做出显著的差异化，因此生产工厂如果要生产的底料供应到店，就必须成立自己的销售及售后团队。

火锅底料为什么炒不香？

火锅香不香，火锅底料厂家直销，影响的因素是很多的，归纳起来无非是两大原因——主观原因和客观原因。

从主观原因看，有以下几个原因：

1、火锅店老板吝啬

为降低成本，选择的材料质量差，火锅底料厂家批发，以次充好，那当然炒不出香的底料。

2、采购做手脚

明明有好材料，偏要买次品，却按好材料报帐，从中吃回扣。

3、厨师个人原因

火锅炒料师虽然很内行，但因个人思想问题，对老板不满意以及人际关系处理不好等，都有可能人为地不将底料炒香，以此来要挟老板，或“忽悠”老板。

4、其它因素

其他员工在原材料里做手脚，那就有搞破坏的嫌疑了。

自制川味火锅底料的做法：

1.菜油先炼熟；牛油切成小块；郫县豆瓣剁细；干辣椒入沸水锅中煮约2分钟后，捞出绞成茸，即成糍粑辣椒；生姜拍破；大蒜去皮剥成瓣；大葱挽结；冰糖敲碎；八角、三奈、桂皮掰成小块。

2.炒锅置中火上，炙锅后倒入菜油烧热，放入牛油熬化，投入生姜、蒜瓣、葱结爆香，接着下入郫县豆瓣和糍粑辣椒，转用小火慢慢炒约1~15小时，至豆瓣水气炒干、香气四溢且辣椒微微发白时，拣出锅中葱结不用。

3.随即下入八角、三奈、桂皮、香叶、香草、公丁香等，继续用小火炒约15~20分钟，至锅中香料色泽变深时，下入冰糖、醪糟汁，用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发，这时将锅端离火口，加盖焐至锅中原料冷却，即成火锅底。

盛世麒麟专业研发、生产、定制加工各类复合型调料，有正宗的川味火锅底料，各类川菜家常菜调料，美味鱼调料，也有四川凉面，拌面调料，凉菜调料。种类繁多，火锅底料，也可根据个人口味定制，来样定制，代加工贴牌。调料批发量大从优。麻辣火锅调料，火锅底料批发，火锅底料代加工厂家，火锅底料生产厂家，火锅调料等，欢迎来电垂询。

火锅底料代加工厂家-火锅底料-盛世麒麟(查看)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)是一家从事“火锅底料,火锅调味品,餐饮服务”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“火锅底料,火锅调味品,餐饮服务”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使盛世麒麟在食品饮料加工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！