

开店批发火锅底料三条要点

产品名称	开店批发火锅底料三条要点
公司名称	重庆语亮餐饮管理有限公司
价格	390.00/件
规格参数	
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

开家火锅店，首要解决问题：味道怎么办？通常两个办法，一是请师傅现场炒料，二是直接购买火锅底料。两种方式，各有利弊。请师傅，味道要看师傅水平，质量和口感的保持是个难点，随着人工工资和房租能源费用的提高，包括原材料采购成本提高，请师傅炒料比直接购买并不具有成本优势。更多的火锅店选择了直接购买底料。直接购买火锅底料，口味质量因为生产过程标准化而更加稳定，集中大宗采购使原材料成本降低，从而售价也有了优势。那么，直接购买批发火锅底料需要注意哪几点呢？

第一，采购途径。现在网上售卖火锅底料的多如牛毛，同一个厂家的产品有无数的代理商，分销商，价格各不相同。选择合适的采购途径就尤为重要了。根据自己本店的订货量，厂家直销的业务代表集中采购，分别发货，是获得最低价的好办法。第二，备货量。有些经营者不会做营业预估，导致备货量不足或压货，影响正常经营。备货量计算方法，后期辣姐会专门讲到。第三，底料质量。底料关乎一个火锅店的生存，非常重要。甄别火锅底料质量，犹如中医望闻问切。望，色泽自然深红，香料颗粒均匀大小适中，油料配比恰当；闻，辣椒豆瓣花椒香味自然，牛油味浓郁醇厚无异味；问，了解生产工艺流程是否严谨卫生，是否使用了辣椒红辣椒精等添加剂；切，这里的切应该是尝，口感麻辣鲜味是否突出，回味厚重，余味不苦，无怪味。

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。

