

火锅底料批发的三要素

产品名称	火锅底料批发的三要素
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

批发火锅底料来开火锅店，可行不？绝对可行。但是在这个过程中要注意三点，才能达到最好的效果。

首先是进货渠道。批发火锅底料的途径一般来说有网上购买，代理商经销，餐饮公司配送几个途径。三个途径各有优劣。网上购买方便快捷，价格透明，品种丰富选择性强，但存在的问题是没有任何附加服务，即使产品使用过程中有任何的问题，销售方没有能力去解决技术性的问题，导致味道达不到要求。代理商经销，价格相对来说因为增加了流通环节会高一些，当你的量还未达到一定标准的时候，有一些特殊要求是没有办法满足的。而餐饮公司配送最大的优势在于附加值的极大提升。餐饮公司有管理模式，有营销手法，有策划能力，也有技术人员团队，在火锅店运营的过程中能够给客户很多超出味道的支持。餐饮公司配送更加灵活，可以根据单店的经营状况进行一对一的口味定制，并提供相应的营销活动支持，优秀的餐饮公司对客户还会做技术指导、人员培训、核心人员代招等服务。

其次是质量。火锅底料批发多入过江之鲫，良莠不齐。有小作坊为降低成本，大量使用添加剂，完全属于化学火锅。这样的底料一下锅就露原型：辣味不纯正，香味挥发快，回味发苦，无牛油膻香，甚至有刺鼻的添加剂味道。这种底料均价在8块到10块一斤，一些街边麻辣烫店会选择这样的底料来降低成本。批发火锅底料一定要使用“望闻问尝”四大方法来选择：望，好底料颜色自然，红而不艳，香料辣椒花椒均匀细致，油料配比合理，牛油无沉淀黑渣；闻，好底料无异味，香味复合性好不刺鼻，牛油膻香浓郁，辣椒花椒香味自然不怪异；问，生产流程和使用的添加剂一定要和销售问清楚，了解底料生产过程的卫生和标准是否达标；尝，好底料按照配比兑锅，入口麻辣鲜香无苦味，回味厚重，牛油火锅鲜而不腻，有挂口感。

然后就说说价格。批发火锅底料价格很重要，凡是价格过于低的产品，基本可以肯定就是渣料，回锅料，使用的原材料价格决定了底料的售价。正常来讲，网上购买的价格范围波动大，代理销售的价格稍微偏高，餐饮公司配送价格稳定，性价比高。

开火锅店，批发火锅底料参考以上三点，一定可以事半功倍哦！