

成都小郡肝串串底料厂家批发定制

产品名称	成都小郡肝串串底料厂家批发定制
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	崇州市桤泉镇灵通村2组
联系电话	18180206554

产品详情

成都，素来便有美食之都的美誉，在这里，火锅串串店可谓是早已深入所有成都人的内心。街头巷尾都充斥着串串香的鲜香麻辣，这也使得这座城市变得分外的热情四射。

串串香又叫“热锅麻辣烫”，是四川地区传统小吃之一。串串香起源于长江之滨，最初的时候，是船工和纤夫创造了麻辣烫的吃法。从四川宜宾到三峡内的巫山，这一带由于水流湍急，纤夫自然是少不了的风景，他们在拉纤之余，在江边拾上几块石头，支起瓦罐，舀几瓢江水，撸上把干柴生火，在罐里加入蔬菜，没有蔬菜就地取材，拔些野菜，放入海椒、花椒等调料，涮烫食之，吃后滋味美不可言，既可果腹，又可驱寒、祛湿；制作方便的煮食习俗便在江边沿袭。后来，码头上小贩见这种涮烫方式有利可图，便将菜品和炉具加以改造，串串香渐渐从江边上岸。原料与配料：豆瓣酱牛油、植物油、辣椒、食用盐、豆豉、姜、蒜、味精、香辛料、花椒、白砂糖

串串香是用竹签串上各种食材，将其放入滚烫的汤中涮吃。因为其特色鲜明、价廉物美的优势遍布全国，麻辣烫也是由串串香演变而成。它已由初时涮菜吃的方式发展到现在成为能喝汤的形式。串串香还能打包带走，一路边走边吃。串串香的种类繁多。有海里游的，地上跑的，空中飞的，还有各种时令蔬菜，全都能串起来涮吃。汤底也和火锅一样分了很多口味，红汤清汤皆有，老少皆宜。

作为广受欢迎的街头美食，好吃还实惠，健康卫生，不必要选择加盟其他的品牌。其实很多人选择加盟品牌的原因是因为其名气大吗？主要的原因还是味道好，如果自己做出好味道又有什么必要的理由加盟品牌，按照品牌规矩来开店呢？所以能有渠道找到好的底料，制作出味美的汤底，开着自己的小店，慢慢积攒客源，做着生意，也许一年也许两三年就能树立自己的小品牌，甚至开起分店。

串香除了汤底以外，重要的一点就是食材的卫生了，所以打算自己开店的朋友们一定要有可靠的供货商家，为你提供新鲜的健康食材，或者是自己每天去菜市场选购。在打理食材和串食材的过程中也是需要把好卫生关，做好自己的店铺质量。