

重庆万州烤鱼底料批发一次性底料厂家BL5708-500g

产品名称	重庆万州烤鱼底料批发一次性底料厂家BL5708-500g
公司名称	重庆欣安怡食品有限责任公司
价格	410.00/件
规格参数	烤鱼底料:500g/袋 BL5708:450g 重庆:400g
公司地址	重庆市江津区德感工业园区兰溪路99号
联系电话	18783398133

产品详情

重庆万州烤鱼，万州烤鱼底料，烤鱼底料批发，一次性底料厂家

第一：麻。这是重庆火锅最具特色的。之所以麻，是因为在火锅中加入了大量的花椒。重庆人愿吃麻、喜吃麻，是其地理环境所决定的。重庆位于四川盆地的底部，日照稀少、多雾、多雨、潮湿，多食花椒有利于祛湿气。

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

第二：辣。这是不容置疑的。重庆人爱吃辣，除了上面讲到的气候原因外，还与重庆人的性格有关。重庆古称巴、巴国，巴人骁勇善战，性格刚烈，吃辣不怕辣方显男儿英雄豪气。

第三：鲜。如果重庆人在别的方面显得粗一些的话，对饮食的讲究却是细微精致的。俗话说"鱼要吃得跳，鸡要吃得叫"指的就是所有原料都要新鲜，调味品一定要丰富，才能调出好味道，鲜醇爽口，不仅中餐做得好，而且把中餐调鲜的方法也要全运用到火锅中。

重庆万州烤鱼，万州烤鱼底料，烤鱼底料批发，一次性底料厂家

本部推出的诸葛烤鱼项目分为麻辣、清香两大系列，所选中草药及调料多达三十多种，既将各种配料的香味充分发挥出来，又富含丰富的营养成份，结合现代人的饮食习惯和现代烹饪技术，绝不添加任何色素和化学物质，全部是纯天然的香料与草药制作，味道香醇浓郁，回味甘甜，吃后不干不火，香味正宗，一年四季均可食用。

本公司向全国各地诚邀经销商加盟、代理公司调味料产品，并寻求项目合作，有意者来电咨询!

重庆万州烤鱼，万州烤鱼底料，烤鱼底料批发，一次性底料厂家