

重庆桥头火锅底料厂家批发定制-代加工生产-专业贴牌BL2602/500g

产品名称	重庆桥头火锅底料厂家批发定制-代加工生产-专业贴牌BL2602/500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:百乐来 型号:BL2602/500g 产地:成都崇州
公司地址	崇州市桤泉镇灵通村2组
联系电话	18180206554

产品详情

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。

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。

第四：香。火锅底料炒制精工细火，虽原料相对简单，但炒制的工艺和火候却是不敢丝毫马虎的，一定要炒出本味、炒出香味才善罢甘休，否则是一定要被同行耻笑的。近年来，随着火锅食客的多样化要求，重庆火锅开始了对香料的研究。在火锅中加入天然香辛料来增加火锅的香味，使其更能博得食客的欢迎。

精选汉源花椒，采用特技青花椒，无论是花椒的麻度还是色度都是绝佳，麻味十足，香气扑鼻，回味无穷。

精选多种香料，味麻清香，滋味浓厚。搭配各种色香料能有效的去除各种肉类的腥膻味。

优选优质辣椒，口感风味极为独特，富有浓香，气味芳香而浓烈。

精选郫县豆瓣，中国地理标志产品，是四川三大名片之一，其颜色纯正，味道鲜美，是制作火锅的必备材料。

百多味始终奉行“用户至上，服务至上”的经营理念，用心为中国餐饮连锁公司及中小餐馆老板提供“安全，美味，特色”和“快捷，方便，标准”的特色美味餐料。在继承“舌尖上的中国”餐饮文化原有的“麻，辣，鲜，香，甜，爽”等特色的基础上，不断创新，以独特、地道、鲜美的味道和安全放心的质量让餐饮老板满意，让餐饮顾客喜爱。我们的研发部门会根据客户的要求进行调制打样，直到客户满意为止。不厌其烦的调整，从而达到客户***满意的口味！批发定制各类火锅底料，串串香底料，冒菜底料，各类腌料定制。