

成都卤味串串底料厂家-卤味串串底料批发定制-OEM代加工-贴牌加盟BL1608

产品名称	成都卤味串串底料厂家-卤味串串底料批发定制-OEM代加工-贴牌加盟BL1608
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	460.00/件
规格参数	品牌:百多味 型号:BL1608 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

成都卤味串串底料厂家-卤味串串底料批发定制-OEM代加工-贴牌加盟

说到串串，那么你又知道串串是起源于什么地方，什么时候吗？

首先串串香，起源于四川成都，是四川地区特色传统小吃之一，也是草根美食最大众化的体现，串串香最早出现在二十世纪八十年代中期，成都一些城镇待业人员为了生计，就在一些热闹的场所如商场、影剧院、录像厅等附近摆摊经营串串香。以竹签将食物穿成串的方式，在沸腾的锅内来回反转使之入味，这样既方便客人食用又便于小贩算钱，这样的街头大众文化也逐渐的被人们认可，久而久之人们又称其为小火锅。

串串在四川人的生活中虽然不是什么高大上的美食，但是却是四川饮食中不可替代的一员。串串的核心是涮串串的火锅底料，一家串串好不好吃完全是取决于这家店的底料是否正宗。

成都卤味串串底料厂家-卤味串串底料批发定制-OEM代加工-贴牌加盟

那么串串香除了我们熟知的小郡肝串串之类的，还有什么风味的呢？

说起串串香，是一种介入麻辣烫和火锅之间的吃法，价格大众化，成都那边的传统美食，从不早期知名，到后来的遍布大街小巷，到现在，撸串其实已不稀奇，串串香已过了如火如荼的时期，已经成为了一种常见食物。

到现在，消费者对串串香则要求相对高些了，不再一味追求品牌的噱头，更需要实实在在的味道和创新了。

说到创新，其实我也见识了不少，什么砂锅串串，铜锅串串，甚至铤锅、高压锅也凑上了，但都是换汤不换药，味道上的突破却少之又少。

这两年所谓辣卤串串，也叫卤味串串，就是有卤香味的串串香，辣卤串串香保持着浓浓卤味，久煮不变色，不淡味，无药味；体现出串串香特有的香辣。锅底清爽，油色红亮。作为四川的特色美食，先卤菜后烫菜，边卤菜烫菜，两个结合在一起演变为辣卤串串香。川卤味道浓郁，香味回味悠长，串串香麻辣重口，两个结合在一起。是不得不吃的【舌尖上的四川】名小吃之一！

成都卤味串串底料厂家-卤味串串底料批发定制-OEM代加工-贴牌加盟

卤味串串究竟是什么风味的串串，恐怕大家都知之甚少，下面就跟着我来为大家解读卤味串串的霸道。

辣卤水+卤串串的结合虽然对于老成都来说已经不算新鲜，但是对于其他城市的吃货来说，还是比较新鲜的！

辣卤串串正不正宗，就要提一提锅底了。就拿传统的麻辣锅底来说，要想味道正、辣味足，红油才是关键。精选上好辣椒，独特的比例配置，经过三道纯熟的工艺提纯后的红油，香而不黑，油色红亮。好的红油不仅能提升锅底的香味，还能牢牢锁住锅里的温度，即使用完餐后，汤汁依旧滚烫。

川卤味道浓郁，香味回味悠长，串串香麻辣重口，两个结合在一起，的的确确带来了味道的提升，一个锅底揭开，要香一整屋，卤水的香味让人流口水，食欲瞬间暴涨。再加上传统串串的辣麻爽，锅底看

到都不一样，吃着更是舒服，那个香味直接往你肚皮里头钻，让你完全体验一把浸入肺腑的感觉。

更有意思的是先卤菜后烫菜的做法，边卤菜边撸串，把几百年的串串香吃法都给换了，一个锅底就是一锅浓浓香香的川卤，在选串串、打蘸水碟之前，先整一盘盘鸡脚脚、鸭掌掌、猪尾巴、猪蹄子什么的倒在锅头焖起卤起，再去拿串串、打蘸水碟子、等人，一般十多分钟就能卤好，正好回来烫串串的时候就可以开始啃卤味了。用四川话说，真是巴适得板~。

串串不仅仅是一种饮食，它也代表了四川早年间的一种市井街头文化，可以这么说，四川市井之中的串串就好比是北方夜晚撸串摊，串串包含了浓重的市井文化，它就像是四川人对生活的诠释，生活就像是炒制底料时一样需要千次翻转，在油锅中历练成型再与好运（高汤）的相逢，才是生活的本质。

本公司向全国各地诚邀经销商加盟、代理公司调味料产品，串串香底料，火锅底料，龙虾底料，烤鱼底料，冒菜底料，干锅烧菜底料。底料批发，定制，加盟。并寻求项目合作，有意者来电咨询!