

川川川川招商加盟 特色夏邑串串费用 鹿邑特色夏邑串串

产品名称	川川川川招商加盟 特色夏邑串串费用 鹿邑特色夏邑串串
公司名称	河南川川川川餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市夏邑县一环路和建设路交叉口南50米路西
联系电话	15518655767

产品详情

Operation timed out after 15001 milliseconds with 0 out of -1 bytes received

麻辣烫串串香调料配方做法，诀窍是什么？

麻辣唐川香调料的配方如下:混合油(红油和熟植物油的一半)5公斤，豆酱2.5公斤，干辣椒节500克，胡椒100克，蒜瓣150克，生姜100克，香料300克，料酒30克，白酒50克；八角30克，15克，香叶50克，孜然30克，白扣15克，砂仁15克，丁香15克，香果5克，40克。麻辣汤川香调味方法:1.首先，将胡椒和香料在温水中浸泡半小时或更长时间，然后放在一边；2.将干辣椒放入沸水中约1-2分钟，取出沥干备用；3.将净锅倒入混合油中加热，然后加入豆瓣酱和大蒜翻炒；4.加入辣椒节、胡椒、生姜、香料和料酒，翻炒约80分钟；5.当锅里的辣椒变干后，加入白酒，鹿邑特色夏邑串串，继续翻炒5分钟以关火。

重庆火锅有各种各样的菜肴，可以说是真正的“变腐朽为神奇”。那些在天上飞的，那些在地上跑的，那些在水里游的，那些在土里钻的都可以在锅里煮着吃。鲜牛肚、嫩鸭肠、嫩蔬菜、黄灿灿土豆、香根草滑皮、坚韧香菜球等。只要你能想到它，就能被装在这大罐红汤里，特色夏邑串串多少钱，而且它们能被赋予不同的美味。今天，特色夏邑串串连锁店，火锅已经成为重庆美食的一张美丽名片。它象征着山城人民的勇猛和慷慨，以及重庆人民的热情和诚实坦率。它不仅风靡全国，甚至冲出国门，走向世界！

川川川川招商加盟(图)-特色夏邑串串费用-鹿邑特色夏邑串串由河南川川川川餐饮管理有限公司提供。河南川川川川餐饮管理有限公司（www.xycccc.cn）为客户提供“火锅,串串香,麻辣烫加盟连锁”等业务，公司拥有“川川川川”等品牌，专注于食品饮料代理等行业。欢迎来电垂询，联系人：卢俊杰。同时本公

司 (www.sqccc.cn) 还是从事夏邑串串加盟，河南麻辣烫，夏邑串串的厂家，欢迎来电咨询。