

佬土

“佬土鹅肠火锅”成立于1997年，是一家不断创新和为顾客留下独特体验的火锅连锁企业。总部设于江苏镇江，目前在镇江地区有30家直营店。

佬土坚持“好味道来自好原料”的经营理念，以“冰水鹅肠”为特色，精选120天草料鹅，只在5至9月份宰杀。从清洗、装袋到上桌全部在冰水中完成，保证了鹅肠“脆、弹、鲜、嫩”的特点，深受广大消费者喜爱。

佬土20年来如一日精选优质火锅原材料，选用陕西大红袍山地梅花椒、河南天鹰椒、丹丹豆瓣酱等36味调料，特别加入精炼纯鹅油，使火锅更加香醇浓厚、回味无穷。佬土研发出用原骨熬制浓汤锅底，使其与较难入味的“鹅肠”相得益彰，其独特的口味和亲情化的服务很快赢得消费者的青睐。

佬土鹅肠火锅作为镇江受欢迎的火锅连锁，是镇江餐饮业的一张金字招牌。2014年底，佬土公司开始进驻镇江区外的城市，由于火锅有特色，服务很亲民，环境有格调，现已展现出强劲的发展势头。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lt-417823.html>