

骨之味

成立于2006年，以经营骨之味大骨汤火锅餐厅为主的股份制餐饮企业，以猪后腿筒骨长时间熬制出浓/香/白的筒骨原汤

品牌简介

厦门骨之味餐饮连锁有限公司，于2006年成立于厦门，是一家以经营“骨之味”大骨汤火锅餐厅为主的股份制餐饮企业。

公司开创大骨汤火锅餐厅模式，持续改进原汤熬制工艺，创新火锅时尚新吃法。口味贴近大众，拥有大批忠实老客户，目前在全国各地开设直营店20余家。

大骨汤，是中华民族的饮食传统。浓厚香醇，是华人熬煮千年的味觉记忆。一锅好汤，除了用足好水好料，还须经得起时间考验。骨之味历经十年探索与坚持，一切秘诀只在用心。

骨之味的大吊汤锅里，每120斤精挑细选的猪后腿筒骨，历经4小时猛火熬制，才能熬出60斤浓、香、白的筒骨原汤。对每一个细节的严苛要求，是骨之味极致匠心的体现。对4小时猛火制的坚持，换来了顾客长达10年的喜爱。

历经时间，骨之味初心未改，一切执着只为用心熬好一锅汤。骨之味立志用一颗虔诚的心，将这碗淳朴的浓汤远传承下去。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/gzw-106620.html>