

谷田稻香

创立于2005年，瓦锅饭是其明星产品，由广西瓦锅饭演变而来，采用高温瓦锅煲制并现煲现吃，配以酱汁/牛腩/炖蛋/小菜

品牌简介

谷田稻香，为了一碗白米饭。对于中国人来说，一生吃得最多的食物就是米饭。一碗好米，贵不过一条蒸鱼，贵不过一双好鞋，但却是我们饮食的基石。而一家中餐厅，不仅注重菜式，更愿意在平常的白米饭上花心思，下笨功夫，才真正是一家尊重食物的中餐厅。

把中国人餐桌上平常的一碗白米饭做好，是谷田稻香一直以来的使命。希望在外吃饭的人，不论是单身一人，还是和朋友或家人一同，都能体验到在家里长辈为小用心者出一白米饭的心意。这也是流传在中国人的餐桌上的，代代不能抹去的传承。

谷田稻香瓦锅饭由广西瓦锅饭演变而来。瓦锅作为一个原始器皿，被称为“古代高压锅”。五常稻花香米从田间到餐桌不过10天，40℃软水浸泡，水米严格配比。107℃高温瓦锅煲制，15分钟现煲现吃，口感香糯，沁人心脾。配以米制谷田酱汁，热气腾腾的招牌牛腩，再加一盅谷田炖蛋、一碟小菜，给平凡生活一份简单享受。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/gtdx-750096.html>