

# 中山学火锅技术配方食为先锅底味型多

产品名称	中山学火锅技术配方食为先锅底味型多
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:火锅技术 种类:重庆火锅，牛杂火锅猪肚鸡
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

寒冷的冬天没有什么比火锅更温暖的了。亚洲各地有不同风味的火锅，即使在同一个地方，每个家庭的做法也会略有不同。广式火锅以新鲜海鲜为主，包括活虾、牡蛎和鱿鱼。蒙式火锅以其美味的肉汤而闻名，其中包括枸杞、红枣和混合的药草。重庆火锅以花椒和其让人嘴巴发麻的配料而闻名。

古往今来，为了好吃那一口正儿八经的火锅，多少人奔赴川渝。然而吃到了的火锅之后，外地食客通常会一边眼泪鼻涕一起流，一边叫嚷着“这火锅为啥这么辣！”。在网上流传着这么一个段子“四川人接待外地朋友的底线——鸳鸯锅”。中山学火锅技术配方食为先锅底味型多，中山学火锅技术配方做法，找食为先小吃实训，十三年老品牌，教学的火锅种类多味道好，比如重庆火锅、羊肉砂锅、羊肉刷锅、羊蝎子火锅、牛杂火锅、潮汕牛肉火锅、椒麻鸡火锅、等等特色餐饮项目可以学习到。

中山学火锅技术配方食为先锅底味型多

食为先教学哪种口味的重庆火锅受欢迎

### 1、经点牛油汤底锅

牛油是川渝火锅的灵魂，在目前的火锅届当中，牛油锅底已经占据了半壁江山。尽管各类细分品类轮番登场，但是“牛油锅底”始终牢牢的坐在火锅锅底C位霸主的位置上。为什么牛油口味的如此受欢迎呢，香味浓郁，平时在火锅店内闻到的诱人香气就是来自牛油的功劳。而且牛油能够很好的附着在食物上，不管是鸭血、毛肚还是土豆片，它都能将火锅底料的味道牢牢的渗入食物中，食客一口一个巴适。

### 2、番茄汤底锅

番茄锅，一款让喜欢喝火锅汤底的食客们感动天地的锅底。以它酸酸软软甜甜的味道，可谓是俘虏了吃货们的胃，火遍了火锅届。开涮之前，一勺肉末，一勺芹菜沫，再来一大勺热乎乎的番茄汤，嘟噜嘟噜下肚，真的是一种独特的享受啊。

### 3、松茸菌汤锅底锅

当麻辣党占据了餐桌上风的时候，菌汤党的呐喊声也必须响亮！说起松茸，或许很多人不知道这是什么，但却知道它很养身！菌类与鸡肉散发出的各种鲜美组合形成了层次丰富的口感，攻陷食客的味蕾。

### 4、冬阴功汤锅底锅

阴功汤，一个让人又爱又恨的食物，爱的人爱之窒息，恨的人避而不及。浓郁的泰式口味牢牢的包裹住在锅里翻腾的海鲜，食物也会深深的沾染上酸辣的气息，食客更是有种身处东南亚的感觉。当麻辣遇上萨瓦迪卡，屏幕另一头的你是不是也在咽口水呢。