

火锅自助小料台 火锅自助小料台直销 山东冠威制冷

产品名称	火锅自助小料台 火锅自助小料台直销 山东冠威制冷
公司名称	博兴县兴福镇冠威厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13954386912 13954386912

产品详情

火锅自助小料台

现在很多火锅店，都使用蘸料自助的形式，方便顾客自己按照自己的口味来调配适合自己的口味的蘸碟，下面罗列火锅蘸料的配置方法。

1、辣味素菜酱料

配制：芝麻酱(或花生酱)+红油辣酱+生抽王+糖+醋+味精+葱姜末+麻油。

适合：多种主料如粉丝、豆腐、素菜等。

2、蚝油料

配制：蒜泥+蚝油+料酒+糖+味精+胡椒粉。

适合：不吃辣的人，宜配蘸羊肉、牛肉、活虾、蛤蜊、河蚌等鲜活主料。

3、红油蒜泥料

配制：红油辣酱+糖+生抽王+醋+味精+蒜泥。

适合：此种调料辣中带香，适合多种人的口味，火锅自助小料台直销，宜配鱼、腰、肫、鸡片、粉丝、白菜、豆腐等主料。

4、怪味料

配制：红油辣酱+葱姜末+糖+醋+酱油+花椒粉+味精等。

适合：此种调料以辣为主，兼有多种口味，适合配各种荤素菜等主料都可。

5、乳腐汁料

配制：乳腐+糖+味精+白酒+盐。

适合：此种调料适配鱼、虾之类的主料为佳。

6、麻酱料

配制：芝麻酱(或花生酱)+糖+盐+生抽王+胡椒粉+味精+葱+香菜+麻油。

适合：配蛤蜊、鱼片、腰片和各种河鲜。

7、姜汁料

配制：姜+醋+糖+生抽王+盐+味精。

适合：此种调料适合配鱼、虾、蛭子、海螺等。

火锅，古称"古董羹"，因投料入沸水时发出的"咕咚"声而得名。它是中国的美食，历史悠久。据考证，解放后出土的东汉"镬斗"，即为火锅。唐朝白居易的《问刘十九》诗："绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无?"就惟妙惟肖地描述了当时食火锅的情景。到宋朝，火锅的食法在民间已常见，南宋林洪的《山家清供》食谱中，便有其同友人吃火锅的介绍。元朝，火锅流传到蒙古一带，火锅自助小料台批发，用来煮牛羊肉。至清朝，火锅不仅在民间盛行，而且成了一道"宫廷菜"，清宫御膳食谱上有"火锅"，用料是山雉等。乾隆皇帝吃火锅成癖，他曾多次游江南，每到一地，都备有火锅。相传，他于嘉庆元年正月在宫中摆"千叟宴"全席共上火锅1550多个，火锅自助小料台品牌，应邀品尝者达5000余人，成了超大一次火锅盛宴。

荔枝味型

又称新潮火锅，火锅自助小料台，其特点是麻辣味轻，略带回甜，入口温和，回味悠长；这种味型多数适合外地顾客。

另外还有种说法是，按照制作原料分类，重庆火锅有毛肚火锅、鱼头火锅、牛肉火锅、山珍火锅、羊肉火锅、素菜火锅等繁多种类；而从功能分类，则可分为传统火锅、药膳火锅和创新火锅三大类；从表现形式上看，则分为全红汤麻辣火锅和清汤火锅，而鸳鸯火锅则包含了以上两种基本的表现形态，将两种汤全倒在一个锅里，中间用一金属片将其分割开来。

辣不怕味型

又称过把瘾火锅，其特点是“麻辣过瘾、鲜香味重”此种味型适合喜食特别麻辣的消费者。

火锅自助小料台-火锅自助小料台直销-山东冠威制冷(推荐商家)由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。行路致远，砥砺前行。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事玻璃罩展示柜，玻璃罩小菜展示柜，阶梯形冰台展示柜的厂家，欢迎来电咨询。