

麻辣烫小料台 麻辣烫小料台品牌 山东冠威制冷

产品名称	麻辣烫小料台 麻辣烫小料台品牌 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

麻辣烫小料台

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，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。

受人们欢迎的火锅配菜

蔬菜类：香蒜、大葱、白菜、菠菜、莴笋、卷心菜、土豆、莲藕、茭白、冬笋、春笋、白萝卜、胡萝卜、冬瓜、菜花、金针菜、蘑菇、香菇、平菇、金针菇、黄豆芽、绿豆芽、豆腐、豆腐干、香菜、空心菜、生菜、茼蒿、油麦菜、上海青以及荸荠等。

畜肉：羊肉、牛肉、猪肉、腊肉、香肠、猪灌肠、猪牛羊的、肝心、肝蹄筋等。

禽肉：鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸡翅、鸡血、鸭血、鸡鸭额肝、心、胗、爪等。

海鲜：鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鳊鱼、泥鳅、河蟹、河虾、海蟹、海虾、鲜贝、带鱼等鱼虾类。

丸子：糖醋丸子、虾仁丸子、鱼香丸子、鸡肉丸子、猪肉丸子等。

干货类：干金针菜、笋干、粉丝、米线、面条、饺子、红枣、魔芋、木耳、银耳、香菇、口蘑以及竹荪等。

我国的火锅花色纷呈，百锅千味。著名的如广东的海鲜火锅，钙骨火锅食而不腻，麻辣烫小料台直销，味美无穷；苏杭一带的菊花火锅，清香爽神，风味独特；云南的滇味火锅，鲜嫩香辣，麻辣烫小料台，饶有风味；湘西的gou肉火锅，享有“gou肉滚三滚，shen仙站不稳”之美誉；重庆的毛肚火锅，麻辣醇香，麻辣烫小料台品牌，名扬天下。

北京的羊肉涮锅风味别致，麻辣烫小料台定制，吊人胃口。此外，杭州的“三鲜火锅”、湖北的“火锅”、东北的“白肉火锅”、香港的“牛肉火锅”、上海的“什锦火锅”等，也风味别具，诱人馋涎，堪称寒冬里的“席上春风”，为食客们所津津乐道。

麻辣烫小料台-麻辣烫小料台品牌-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。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东冠威制冷一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：穆玉燕。同时本公司还是从事火锅自助小料台，火锅调料柜，专业生产火锅小料台的厂家，欢迎来电咨询。