

麻辣烫加盟店连锁 乐山麻辣烫加盟 乐山牛华绿缘麻辣烫加盟

产品名称	麻辣烫加盟店连锁 乐山麻辣烫加盟 乐山牛华绿缘麻辣烫加盟
公司名称	乐山市五通桥绿缘麻辣烫
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川省乐山市牛华镇新民街433号
联系电话	15528772888 15528772888

产品详情

串串的做法，麻辣烫加盟店加盟费，四川串串香麻辣烫加盟

串串的做法

提前准备调味品：提前准备郫县豆瓣酱300g，黄奶油200g，食用油100克，干辣椒150g，麻椒40g，白砂糖3勺，生姜片、蒜、葱适量。八角、香等香辛料适量。涮菜：牛肚、猪血、黄喉、牛肉、鸡珍，或是一切你喜爱的肉类食品。素菜：鸭胗、金针蘑、平菇、豆、等着你喜爱的素菜都能够。制汤底：锅中油热，将水温烧至6成热。下郫县豆瓣酱，先后放入蕃薯粉、麻椒炒出香味后马上放入冷水。五分钟后，放入水豆豉、老冰糖、黄奶油、白胡椒粉、干辣椒、砂仁等调料。熬开。四川串串香，乐山串串香，制做主要材料：将全部荤腥洗干净，切割成2厘米-4厘米上下的片状，将素菜美食好，统一串上竹签子。烫制：卤汁锅放置烧火上，使之维持烧开，将各种菜用串好的竹签子烫制，麻辣烫加盟店连锁，依据不一样菜式的熟度烫制完善。蘸食：将完善的菜式放到配有辣椒粉和花生碎的盘里，依据自身的口感调节朝天椒和花生碎的量。或蘸或不蘸，多多少少由自身决策。也可以用香油制做油碟蘸着吃。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：乐山市五通桥绿缘麻辣烫

四川名片，四川串串香麻辣烫加盟

四川名片

串串香以其与众不同的风采和独特的特色遍及街头巷尾，已变成四川味儿的个人名片之一。四川串串香，乐山串串香，品种齐全，没有不涮。从海中的海产品，鱼，虾，蟹，贝壳类，到猪，牛肉，牛肚，鸡蛋，肉丸子等肉类食品一概齐全。假如你喜爱口味淡一点的，还可以选豆、马铃薯、芋儿、青笋尖、白菜、鸭胗、等。

全部的物品全是用竹签子穿一串串。你只必须提前选好，放入热腾腾的底锅，烫熟后再晾凉的各种各样调味品钵钵里面，便可享有到香气四溢的串串啦！四川串串香，乐山串串香，感觉调味品味儿不足得话，自身再加就可以。你准备好了吗？串串但是一下子起锅的哦，四川麻辣烫加盟，美味的嘴压根本停不下来。串串香大量的是肉质地留香，味蕾带香。或许是各种各样原材料互相配制，串串涮烫出去的口味非常好，辣中更带上香气，不必担心容易上火，使我们大呼舒服！作在噪杂的饭店里，香辣裹着油分子结构，在空气中四处到处乱窜，大张旗鼓撩拨顾客的味蕾。

串串的做法

作法一：提前准备食物：黄奶油600克、食用油600克~

- 1.先准备好猪棒骨或鸡肉炖煮一个小时，留意：这个是大骨汤，一定要认真~
- 2.锅中加热，添加食用油，在油烧后添加姜蒜进行爆香，四川串串香，乐山串串香，再加上专用型香料开展油爆，随后添加郫县豆瓣酱开展油爆，倒进熬好的大骨汤，随后再加上酒糟老冰糖等开展调料~
- 3.添加适量的盐和味精，小火熬料，直至香料释放出他们的香味，充足的和大骨汤香味结合在一起。
- 4.竹签子用热水烫一下，串上自身喜欢吃的食物（留意：尽量少串一些）。
- 5.随后把串好的竹签子放入锅中至完善。
- 6.提前准备自身喜欢吃的调味品，调配成自身喜欢吃的料汁，就就可以服用~

作法二：四川串串香，乐山串串香，提前准备食物：混合油5000克，郫县豆瓣酱2500克，辣椒干节1斤，麻椒100克，麻辣烫加盟哪个品牌好，大蒜瓣150克，生姜100克，香料300克，米酒30克，纯粮酒50克，茴香60克、良姜50克、八角30克、香茅草40克、孜然粉30克、砂仁20克、白豆蔻15克、白蔻15克、八角茴香15克、丁香花15克、香果5克和三奈5三奈5克配置而成。

- 1、把辣椒干节先放开水锅中余一水，捞起来沥水备用；生姜也切成片备用。
- 2、炒菜锅置低火上，倒进混合油烧开后，先放入大蒜瓣和郫县豆瓣酱炒匀，再放进朝天椒节、麻椒、生姜片、香料和米酒，待小火慢炒60-80分钟，锅中的朝天椒节已呈棕色时，再添加适量的纯粮酒和匀便好。混合油配制：是取辣椒油2500克和熟菜籽油2500克混和而成。

麻辣烫加盟店连锁-乐山麻辣烫加盟-乐山牛华绿缘麻辣烫加盟由乐山市五通桥绿缘麻辣烫提供。乐山市

五通桥绿缘麻辣烫位于四川省乐山市牛华镇新民街433号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前牛华绿缘在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。牛华绿缘取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。牛华绿缘全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。