

# 调料台价格 调料台 山东冠威制冷保鲜柜

产品名称	调料台价格 调料台 山东冠威制冷保鲜柜
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

### 调料台

火锅蘸料怎么调好吃？吃火锅是秋冬季之选，调料台批发，拥有一款合适的火锅自助小料自助小料台是很重要的，博兴冠威制冷设备集科、工、贸为一体，拥有一批中、设计人员；拥有国内先进的生产设备、采用先进的生产工艺、严格的质量控制体系和现代化的管理方式，加上生产技术工人严格的培训，确保生产的每一台产品。

#### Three-上瘾小米椒蘸料

小米椒+海鲜生抽+醋+葱+香菜

小米椒就是这碗蘸料的组成部分，它是那种清香的辣，不重不腻，辣的你心甘情愿。辣味在从舌头蹦到喉咙。仿佛和海鲜生抽牵手在舌头上跳恰恰，适合清汤！

#### Four-萌新蒜泥耗油酱

耗油+香油+小米辣+蒜泥+葱+芝麻

适合不会打蘸料的萌新。这碗酱，咸味辣味适中，口感一级棒。不管是什么锅，都能轻松搭配。是平常简单的，也是很受欢迎的。

### 调料台火锅蘸料搭配

## 一、蘸料 豆捞海鲜

这一款火锅涮的主要食材是海鲜，那么我们就需要根据海鲜的口味和特色来调制蘸料，进而更突出海鲜的“甜鲜”口味。这款蘸料由：耗油、生抽、白糖、小米椒和花椒油（后两个调料为了增加一些麻辣的味道，同时起到去腥的效果）

## 二、蘸料 重庆火锅适用

重庆火锅以麻辣浓香著称，食材在火锅中涮过后，本身已赋予浓厚的味道，直接吃也是很美味的。但是这并不是重庆火锅应有的味道。重庆火锅的蘸料搭配可以用：蒜蓉、香油、香菜和香葱，蘸料的作用首先是给食材降温，其次增肌解腻的效果。

## 三、蘸料，老北京蘸料

老北京火锅一般以烧炭的铜火锅为主，讲究清汤锅底，主要涮的是羊肉片，吃的是羊肉的原汁原味，所以在蘸料方面特别的讲究，在增香的同时还不能盖住羊肉的原本味道，芝麻酱、腐乳和韭菜混合后就达到了这个效果。

## 火锅配黄酒，祛湿

吃火锅配黄酒也非常不错。黄酒由纯糯米酿造，调料台定制，酒精度不高，一般在15%左右，且含有7种人体必须的氨基酸和丰富的维生素。黄酒能增食欲、助消化、杀毒、通经络、散湿气、除风，调料台价格，在冬季吃火锅时喝极为适宜。此外，在火锅中加入适量黄酒，可以让汤的味道更鲜更醇厚。

## 清汤火锅：霞多丽

清汤火锅，北方以吃羊肉居多，汤沸肉香的火锅往往让人觉得口舌发烫，调料台，喝点冰凉的饮料可以很好地中和一下。从这个角度来说，冰镇的清爽白葡萄酒或起泡酒都是超棒的选择。羊肉肉质细腻不肥，适合搭配较为清爽，口感较为中庸的葡萄酒，而霞多丽葡萄酒恰恰符合这个特点。霞多丽葡萄酒酒精度较高，品尝起来略带甜味，加上本身恰到好处的酸度，正好能激发羊肉的鲜美。

调料台价格-调料台-山东冠威制冷保鲜柜由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。调料台价格-调料台-山东冠威制冷保鲜柜是博兴县兴福镇冠威厨房设备厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：穆玉燕。同时本公司还是从事麻辣烫柜，麻辣烫设备，商用麻辣烫柜的厂家，欢迎来电咨询。