

火锅小料台定制 火锅小料台 山东冠威制冷设备厂

产品名称	火锅小料台定制 火锅小料台 山东冠威制冷设备厂
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

火锅小料台火锅蘸料搭配

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，火锅小料台价格，芝麻酱、腐乳和韭菜混合后就达到了这个效果。

火锅小料台蘸料组合

火锅能成为受欢迎的大众美食之一，不仅仅是因为火锅包容各种菜品，满足各种人群，而且还因为火锅那丰富多彩的小料。一碗好的小料对味道的提升可是很大的。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。冠威厨具生产的产品具有质量稳定、性能优良、等特点，深受广大用户的好评。

一、麻酱小料

麻酱汁500克(先用高汤将麻酱化开，搅成稍稠的麻汁酱)，生抽王100克，辣椒油50克，花椒油10克，豆腐乳75克，鸡粉30克，花生酱50克，味精、各20克，精盐15克。

上述原料混合搅匀即可。

二、蒜泥小料

蒜泥300克，鸡精5克，精盐8克，鸡粉3克，芝麻油75克，火锅小料台定制，高汤100克。上述原料混合搅匀即可。

三、海鲜汁小料

高汤1.2千克，味精200克，鸡精85克，冰糖、海鲜酱油各180克，生抽400克，果仁蓉200克，海鲜酱460克，枣花蜜汁50克，姜汁30克，火锅小料台品牌，蒜蓉、葱蓉各50克。

混合放入锅中烧开小火熬10分钟即可。

锅底是通过加热使调味品的各种特性充分发挥出来。要调好火锅汤卤的味，必须充分运用调味品受热时的脂溶性和水溶性，才能达到"五味和谐"。这就要求操作时正确掌握火候，投料先后次序和熬制时间。

四、五味调合，比例恰当。火锅调味品是各种调味品的有机组合，五味调和其中蕴有涵一个此消彼长的微妙关系，某种调味品过量，会掩盖其他调味品的风味，造成"喧宾夺主，"。因此在进行火锅调味时各种调味品投放的比列要恰当。当然比例恰当是相对的，要掌握好咸与甜，麻与辣这两对在火锅味中占主导地位的内矛盾关系，火锅汤卤(锅底)中，火锅小料台，咸鲜是主要的，甜味是衬托主味，使汤卤滋味醇厚绵长。

火锅小料台定制-火锅小料台-山东冠威制冷设备厂(查看)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！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。