

小料台 小料台品牌 山东冠威制冷

产品名称	小料台 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

一是煮烫之食。饮食火锅的菜肴，主要烹饪之作不是炒、烧、熘、煎、焖、蒸，而是通过煮烫之法来完成。同时，小料台定制，“老”，“嫩”之类的火候，不是厨师控制，而是食客自我掌握。上帝与厨师，食客同老板，我中有你，你中有我，你吃我吃他吃，多吃少吃，任君主宰，好不自在！

二是麻辣之味。尽管不少川菜离不开麻辣，而火锅麻辣是以烫为媒，麻辣得更集中更有味，离开麻辣就不成其为火锅，白味或他味不是火锅的主体而是其派生。其实，乐尝麻辣之味的“瘾君子”，现在不止于川人、南人、国人、北人、老外也大有人在。因为辣得恰到好处，麻得恰到好处，大家通吃、照吃不误，人们乐于前来“麻辣烫”一番。况且美食家、配方家在实验如何麻辣更科学更益于健康。相信有朝一日，火锅会成为中国的“可口可乐”。

小料台

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，小料台，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。

天冷的日子，想要做的事，大概就是吃火锅了。众人围坐成一团，在同一个锅子里涮煮蔬菜和肉，热腾腾的雾气往上冒，整个人都感觉暖暖的。

中国地大物博，光是火锅的种类也十分多，虽说都是把食材放进锅里涮煮，但用的锅底、食材、蘸料，甚至是涮煮的顺序，都大有不同。

就比如说这蘸料，绝大多数火锅店提供的自助火锅调料，种类多到让人凌乱，很多人都乱搭配一通，殊不知，火锅蘸料跟火锅种类其实是相对应的。

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，小料台品牌，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。

小料台-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。“冰柜,点菜柜,保鲜台,工作台”选择博兴县兴福镇冠威厨房设备厂，公司位于：山东省滨州市博兴县兴福镇，多年来，山东冠威制冷坚持为客户提供好的服务，联系人：穆玉燕。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东冠威制冷期待成为您的长期合作伙伴！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。