

# 重庆万州烤鱼底料批发一次性底料厂家BL2205

产品名称	重庆万州烤鱼底料批发一次性底料厂家BL2205
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	450.00/件
规格参数	品牌:百乐来 型号:BL2205 产地:成都
公司地址	成都市崇州市桤泉镇
联系电话	18783398133 18783398133

## 产品详情

重庆烤活鱼, 香味浓郁, 汤色红亮, 辣而不燥, 外皮香脆, 肉质鲜嫩, 还具有独特的焦香味和浓郁的料香味, 回味无穷, 百吃不厌! 在回放千百年饮食文化的同时, 也引领了现代烤鱼新时尚。整个烹制香料均采用中药材; 烤制过程精细, 有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失, 使鱼的营养发挥到大化, 达到妇女美容健身, 儿童健脑, 男人强筋健骨的功效, 赢得了广大消费者的信赖。本项目投资少, 风险低、回收快、效益高, 易操作, 市场潜力巨大。本部推出的诸葛烤鱼项目分为麻辣、清香两大系列, 所选中草药及调料多达三十多种, 既将各种配料的香味充分发挥出来, 又富含丰富的营养成份, 结合现代人的饮食习惯和现代烹饪技术, 绝不添加任何色素和化学物质, 全部是香料与草药制作, 味道香醇浓郁, 回味甘甜, 吃后不干不火, 香味, 一年四季均可食用。

### 万州烤鱼的详细介绍

万州烤鱼, 是属于重庆特色的一种传统名菜, 万州烤鱼属于渝菜系, 它是重庆比较出名的特色菜之一。万州烤鱼主要是以草鱼为主菜, 万州烤鱼佐料比较多, 万州烤鱼在做的时候, 放上西芹豆芽等爽口菜。万州烤鱼的口味偏咸辣。鱼含有许多蛋白, 鱼本身的营养也是极高的, 再加上他们的做法, 更是新鲜入味。

### 万州烤鱼

### 万州烤鱼的历史来源

宝宝们肯定知道，每个菜肴都会有自己的民间历史，万州烤鱼的来源是晚清年间，重庆有一位名厨叫叶天奇，他的后人中出了一位聪慧的女子，叶家的厨艺一向是传男不传女。每当逢年过节，父亲都会做一桌丰盛的菜肴，后来父亲生病了，不能下床做饭。就吩咐自己的女儿，草率做一点菜过年，谁知女儿却做出一桌丰盛的大餐。女孩在这道菜肴里加了自己的想法，由此，万川烤鱼就是这样由来的。

## 万州烤鱼

### 万州烤鱼的做法

万州烤鱼的做法，是准备一条草鱼（大家也可以根据自己的喜好来挑选不同的鱼）一般草鱼的营养价值比较高，肉比较鲜美，营养价值极高。用料酒盐味精腌制10分钟，把鱼放在烤架上烤至九分熟，把鱼放入不锈钢的备用碗中，撒上葱姜蒜腌制几分钟。把油烧开，放入佐料，后放入芹菜黄瓜烧熟放入碗中。在起锅烧油放入辣椒花椒，把油浇到鱼上即可。

## 万州烤鱼

### 万州烤鱼的营养价值

鱼肉含有大量蛋白，人体每天不可缺少的物质就是蛋白质，蛋白质不用经过身体的多次消化。而蛋白质可以直接吸收，鱼肉内含有大量的维生素、钙，而且鱼肉吃了不会长胖，平时减肥的女孩子可以多吃一点。鱼肉可以增强记忆力、思维和分析能力，老人也可以适量的多吃一点，还可以缓解脑力衰退。