

重庆牛油老火锅底料-老火锅底料工厂-老火锅底料批发bl3308-500g

产品名称	重庆牛油老火锅底料-老火锅底料工厂-老火锅底料批发bl3308-500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	420.00/件
规格参数	百乐来:500g/袋 型号:bl3308 成都:崇州
公司地址	成都市崇州市桤泉镇
联系电话	18783398133 18783398133

产品详情

重庆一次性火锅底料批发直销，欢迎来电咨询,四川百多味食品有限公司！

1.一次性火锅底料的由来

锅改革就出现了一次性火锅底料。另外也是因为重庆火锅的声名鹊起，现在重庆火锅在全国各地甚至国外遍地开花，外地不比重庆人，麻辣口味很重，一次性火锅底料的的味道可以根据当地餐饮习惯调整，很大程度上保留了重庆火锅的口味和厚重，又进行了创新来满足外地人的需求。

2.一次性火锅底料的好处

从一次性火锅底料的由来，我们可以看出，一次性火锅底料的产生既是市场需求，也是人性需求。重庆火锅在外地的推广，为照顾当地饮食习惯，改革火锅底料，好处就是满足了各个地区个性化市场需求；而重庆火锅数次因为老油对身体健康产生的影响而受到关注，相关部门出台政策，规定不能使用老油，一次性火锅就让食客放心；对开火锅店的老板来说，还有个好处就是开店变得更简单，不需要其他制作工艺，每次按照人数添加已经制作好的火锅底料，就可以开店。

3.一次性火锅底料的区分

(1) 看透明度：一次性锅底油质清澈柔滑、红亮透明。老油在回收加工过程中，会混入动物性脂肪、蜡质，食物残渣等杂质，油黏变腻，透明度会下降。

(2) 看色泽：一次性锅底性锅底颜色鲜艳红亮；老油的颜色较深，一般会发黑发暗，整体颜色偏红褐色。

(3) 看沉淀物：一次性锅底的沉淀物一般为极少许的辣椒、花椒、香辛料；老油的其他黑色粉末杂质较

多，并可能存在悬浮物。

重庆火锅底料秘方有人说吃火锅只要汤汁多就行了，凡是吃得的东西都可以烫“火旺才能烫的好”等等，其实是不对的，要使火锅始终保持其特色还是一个禁忌多方面的问题。重庆火锅特点一、麻辣为主，多味并存。二、讲究调味，善于变化。三、注重用汤，崇尚自然。四、刀工精细，变化灵活。五、选料广泛，独具一格。六、饮餐合一，随心所欲重庆火锅原料及香料属性。郫县豆瓣郫县豆瓣是用蚕豆、辣椒、盐酿制而成。是成都郫县的地方特产。其色泽红亮滋润。辣味浓厚；郫县豆瓣是红汤火锅中重要得调味料，用在汤卤中能增加鲜味和香味。使汤汁具有温醇辣味和浓稠红亮。豆豉豆豉，是用大豆、食盐、香料酿制而成，其气味醇香、色泽黄黑、油润光滑、粃软散籽、味鲜回甜。以重庆永川豆豉味上乘。豆豉用在汤卤中能增加咸鲜醇香的味道。干辣椒干辣椒性辛温，能祛寒健胃，其色泽鲜红，辣味较重。