

四川清油火锅底料工厂-麻辣鲜香清油火锅底料定制bl7719-500g

产品名称	四川清油火锅底料工厂-麻辣鲜香清油火锅底料定制bl7719-500g
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:0204 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

清油火锅底料的原料选择和做法

清油火锅在选料的时候特别讲究，所用调料全部为天然原料，尤其是使用植物油，舍弃香浓的牛油，成品清香，口味自然，食用后不辣肠胃，不油腻，很健康。

- 1、辣椒：清油火锅追求的不是重麻辣味道，所以在辣椒的选择上，以中辣型的辣椒为主，先将辣椒经过去籽、清洗、煮制等多道工序，制成鲜辣红亮的糍粑辣椒。
- 2、花椒：应该选用上等的新鲜青花椒，鲜花椒青绿、油润、麻香味浓，再配上精制的糍粑辣椒，使麻辣滋味浓厚而不燥辣。在清油爽滑味道调节下，使得锅底在食用时的麻、辣、鲜、香统一和谐，爽口不腻。
- 3、底油：要选用菜籽油，油质清淡，香味适中。

清油火锅锅底的制作

原料：糍粑辣椒500—1500克（依据各地口味的不同酌量添加），青花椒（依据各地口味不同酌量添加），菜籽油，大葱，姜片，大蒜，郫县豆瓣，香料粉，鸡精，味精，盐，高汤。

制作：

- 1、先将青花椒用少量料酒泡约6小时，以便将青花椒的麻味更好的挥发。

2、将菜籽油入锅，小火烧熟，去菜油腥味，冷却到七成熟时下大葱节、姜片、蒜瓣小火炸香，捞出。然后下豆瓣酱、糍粑辣椒，先用中火把油熬开，再用小火慢慢炸半小时左右至香味溢出、干香时捞出，注意炸的时候要用手勺或锅铲不停地翻动，以使原料受热均匀并避免粘锅。接着下青花椒、包有30克香料的香料包小火熬10分钟左右至香，去渣，成老油，入盆冷却。

3、取冷却的老油2.5千克入锅，下高汤搅匀，下鸡精、味精、盐、青花椒及香料粉（这些香料不用捞出，需磨成粉状），小火熬开，即成锅底。上桌后可以涮食各种原料。

相关原料制作

1、辣椒去蒂，淘洗干净，清水浸泡20分钟（如急用，可用热水），然后捞出入沸水氽水1分钟左右，捞出打成茸，即成糍粑辣椒。

2、香料粉的配制：取八角、三奈、丁香、大茴香、桂皮、小茴香、白蔻、香叶、草果，将以上配料掰成小块或用刀拍破用纱布包起来即可。

特点

清香、纯麻、不油腻，久吃不上火。

[重庆火锅](#)底料，其特点是：麻辣为主，多味并存，讲究调味，善于变化，注重用汤，崇尚自然，刀工精细，变化灵活，选料广泛，独具一格，饮餐合一，随心所欲。[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](#)

中重要的调味料，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。