

# 成都肥肠鱼火锅-肥肠鱼火锅底料厂家- 火锅底料代工OEMBL500g技术指导

产品名称	成都肥肠鱼火锅-肥肠鱼火锅底料厂家- 火锅底料代工OEMBL500g技术指导
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	420.00/件
规格参数	蜀椒龙:500g/袋 型号:0208 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

1. 美蛙鱼头火锅所用到的混合油，是用牛油、色拉油和菜油按3 1 3的比例配制出来。其中，牛油用的是精炼过的火锅牛油，因为这种牛油的腥膻异味比较轻，再加上用量比较少，所以它在美蛙鱼头火锅的底料当中，主要是起厚味巴味的作用，而并不是要去突显牛油的香味。炒美蛙鱼头火锅时所用到的糍粑辣椒，是用贵州干辣椒制成，其特点是色红味辣。在炒制美蛙鱼头火锅底料时，既要用干青花椒，又要用干红花椒，这样才能既体现出干青花椒的青香味，又突出了干红花椒的麻味。不过需要先把两者混合后，再用温热水浸泡，沥水后才能既除去了花椒的部分苦涩味，又促使花椒更多地释放出香味和麻味，这么做还可防止花椒因长时间地加热而焦糊。在炒火锅底料时，好是用火锅专用豆瓣，因为这种豆瓣的含盐量比较少，并且色红味醇厚，不必担心多放底料过咸等问题。

2. 2.在各种香料按比例配好后，要打成粗粉，切不可打得过细。这样，香料的香味既释放得均匀和快速，又不至于因长时间地加热炒制而焦糊。在香料粗粉加高度白酒拌匀后，以香料略湿润为度，这样做既能去异增香，又有利于香味的释放。另外，香料的前期处理，以及其在红汤鱼火锅制作中所起的作用，都各不相同。比如草果和香果需拍破并除去籽，否则火锅的味道会发苦；小茴香因其香味纯正且无异味，所以它是红汤鱼火锅里用量多的一种香料，不过与它性味相类似的香叶也用得不少。而丁香的用量就少，它在红汤鱼火锅里的作用有些像中餐调味时用到的白糖——起和味的作用；白蔻有清热的功效，它甚至是可以单独泡水喝；紫草既能清热祛火，又能上色，炒火锅底料时用到它，可增加油脂的红亮度；而罗汉果能清肠润肺，这三种香料用于红汤鱼火锅，能降低这类燥辣火锅对人体健康的影响。排草有消除火锅泡沫的作用，但用量不宜多；香茅草和灵草，都有去腥压异的作用，故它们在红汤鱼火锅里都会用到（它们同时也是腌制烤鱼时必用的香料）；八角，以香味浓郁且带回甜味的为好。

3. 3.混合油需上火烧至冒青烟（约八成热），这样才能除去菜油原来的生臭味。随后下入的老姜、大葱、洋葱、芹菜等辛香料，都需要炸干水分、炸出香味，不过也要避免因炸得过火而焦糊变味。这样炼油，既能除去油脂的异味，又能丰富其香味。至于后下的大蒜瓣，只需要炸至金黄色且释放出香味，便可捞出来待用，不必彻底炸干水分。4.在炒红汤鱼火锅时，火锅豆瓣的用量比较少，主要是起醇浓厚味的作用，而在火锅提色和表现辣味方面，则主要靠糍粑辣椒。火锅豆瓣下锅炒制时，油温还比较高，需逐

步放入，以防热油溅出来烫伤人。另外，豆瓣需炒至表面呈蜂窝状才好，也就是说要炒酥香，表面看就像是面团发泡后起的小泡。

当糍粑辣椒下锅炒匀后，需小火继续炒至辣椒颜色由深红变为浅红才离火。因为这个过程是在提色和提辣，所以需要不停地搅动，大约需要30~45分钟。由于炒料用的是大不锈钢深桶作为锅具，而它相对于大炒锅来说，更不容易炒均匀，所以在炒制时须不停地去搅动，否则容易结成团或炒不透。

美蛙鱼头火锅的味道主要来自于底料，所以美蛙鱼头火锅店对于底料的选择一点都不马虎。而现在很多美蛙鱼头火锅店经营都不需要自己炒料，而是从厂商直接批发采购。采购美蛙鱼头火锅底料价格往往是我们关注的重要因素，那么美蛙鱼头火锅底料批发价格多少钱?下面让小编来为大家介绍。

市场上的美蛙鱼头火锅底料很多，关于价格难以给出准确的数字，其产品价格往往与多种因素有关，这就需要我们及时了解美蛙鱼头火锅底料批发新市场报价，这样我们在进行美蛙鱼头火锅底料批发的时候就是处在一个主动的位置，掌握了市场价格信息自然拥有了讨价的余地，极有利于我们对批发成本的控制。

原料的品质怎么样，其会影响价格，有些底料厂家采用优质原材料，比如郫县豆瓣、茂汶花椒等，价格可能会贵一些，而有的厂家为了降低成本，可能使用一些添加剂代替，这个在考察的时候一定要注意。另外炒制工艺，生产量也会影响价格，如果一个厂家技术先进，产量高，反而会摊低成本，价格更低。

美蛙鱼头火锅底料生产厂家有很多，每个厂家的价格相差也比较大，作为经营者，价格是考虑的一个因素，不是唯一的因素，我们要综合厂家的生产实力，经营状况，合作伙伴，研发能力，味道等来评估，选择一家的合作伙伴