

新津石锅鱼底料批发厂家-新津美蛙鱼头底料批发-麻辣鲜香BL1209

产品名称	新津石锅鱼底料批发厂家- 新津美蛙鱼头底料批发-麻辣鲜香BL1209
公司名称	重庆欣安怡食品责任有限公司
价格	750.00/桶
规格参数	品牌:百乐来 型号:BL206 产地:四川
公司地址	重庆市江津区德感工业园区兰溪路99号(注册地址)
联系电话	15828168001

产品详情

新津石锅鱼、新津冷锅鱼、冷锅鱼，其实就是源于四川宜宾、泸州长江边渔民家的片片鱼。它虽在宜宾、泸州一带诞生，但却并没有在那里成长壮大，后来被引进到重庆，也没有形成气候。只是在它前些年被移植至成都以后，才得到了巨大的发展，方为外面的人所青睐

其实，成都的冷锅形式早已有之，如10年前的火锅鸡、火锅兔等品种，其制法是，把已经用高压锅制熟的鸡肉、兔肉盛入铁锅内，直接端上桌去，待食客吃完锅里的菜肴后，再点火烫食别的原料。这种吃法极似火锅，又形似汤锅。如今的餐饮经营者好象都喜欢卖概念，他们对每一种新的餐饮现象或品种都能找到一个扯眼球的名字，比如把先不点火就可捞食锅中菜肴的形式称为冷锅。这里所说的冷只是相对的。几年前，当宜宾的片片鱼移植蓉城后，才由一些好吃的文人给起了个冷锅鱼的名号，不过没想到的是，这冷锅鱼竟一炮走红。大家至今仍记得，前几年各家店门前每日都有排队候餐者，尤其是在那几家企业门前，候餐者每日磕下的瓜子壳就有一寸多厚。当然，那两年也有不少是跟风经营冷锅鱼的，因此这冷锅鱼也就如雨后春笋般地在蓉城大街小巷冒出来了材料准备：

草鱼、(骨头、平菇、豆腐、土豆、肉、煎好的鱼、虾皮)芹菜、香菜、花椒、干辣椒、豆瓣、辣酱、红油、料酒、白酒、豆粉、八角、茴香、桂皮、香叶、三芫、酱油、盐、味精、鸡精、胡椒粉、姜、葱、蒜制作方法：

- 1、将草鱼洗净(看个人喜好选鱼)切成块儿.放入豆粉、盐、料酒、白酒、姜片掩半小时以便去除鱼腥味
- 2、把掩好的鱼放入油锅里炸成黄色.(注意火候不宜过大)
- 3、将炸好的鱼放入筛子中漓油、冷却
- 4、另外准备一个锅调烫。依次放入骨头、肉、煎好的鱼、虾皮、平菇、味精、鸡精、盐进行调味(还可以放入西红柿)。烫调好后放入豆腐、土豆就行了
- 5、接下来我们用刚才炸鱼剩下的油进行调味。首先放入大蒜炒

，接着放入花椒、干辣椒、豆瓣、辣酱、八角、茴香、桂皮、香叶、三芫、炒出香味，然后加入适量的汤用小火熬一会儿。接着再放入少量的白糖、酱油、红油上色。后放入葱段、鸡精、味精、盐调味就好了6、把前面炸好的鱼放入调好料的锅里煮一会儿，注意不要把鱼弄烂了7、在煮好的鱼上面放些香菜就大功告成了.8、把前面在烫里煮的菜放在鱼的上面.这样红、白搭配着吃就不是那么辣了。喜欢吃辣也可以把鱼吃完后再煮一些菜进去就好了这个是超辣的，怕吃辣的人可以直接在调好的烫里煮吃白味的