

# 四川重庆老火锅底料厂家批发大众点评厂家代工bl1609-500g

产品名称	四川重庆老火锅底料厂家批发大众点评厂家代工bl1609-500g
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	410.00/件
规格参数	品牌:百乐来 销售地区:全国 型号:bl8828
公司地址	成都市崇州市桤泉镇
联系电话	18783398133 18783398133

## 产品详情

四川重庆老火锅底料厂家批发大众点评厂家代工bl1609-500g 产品特点 \ Features

慢火熬煮4小时的经典地道川味 百乐来延续川式火锅“麻辣鲜香”的传统口味，所研发的牛油火锅底料具有不仅风味正宗，还具有经久耐熬、久煮不苦的产品特点 四川火锅

的出现，大约在清代的道光年间（1821-1851）。经过多方考证，四川火锅真正的发源地是长江之滨--江城泸州的小米滩（现高坝二五厂）。炊具仅一瓦罐，罐中盛水（汤），加以各种蔬菜，再添加辣椒、花椒祛湿（因为有菜当三分粮，辣椒当衣裳之说）。当时，长江边上的船工们跑船常宿于小米滩（小米滩在当时是四川境内长江边上的一个很适中的码头）。停船即生火做饭驱寒，船工们吃后，美不可言（在他们心中），就这样一传十，十传百，在长江边各码头传开了。当时的重庆却是水路交通要道，比起泸州就大多了。这种食俗沿袭而下，传至重庆后，就又有了一番变革了。当时一些苦力（棒棒）见到这种吃法后，就跑到杀牛场捡一些被人丢掉的牛内脏到长江里洗净，切成小块，和船工们一起吃。大家都觉得非常美味，又能填饱肚子，又能驱寒。再后来就有人干脆用一挑（两个）箩筐，一头放些牛杂（以毛肚为主）、小菜，一头放一泥炉子，用一口分了格的大洋铁盆放在炉子上，盆内沸腾翻滚着一种又麻又辣又咸又香的卤汁，每天就在河边、桥头或走街串巷的叫卖。于是这些船工、苦力（棒棒）们也不再自己生火煮了，各人认定一格，即烫即吃，直至吃饱，还花费不了多少钱，既经济，又方便，又能增加热量。除了那些苦力外，来围着挑担子的吃的人也越来越多。直到二十三年，才有人把它搬进了小饭店，把这些担头移到桌上，泥炉依然，只是将分了格的铁盆换成了赤铜小锅，卤汁、蘸汁由食客自行配合，以求干净而适合众人的口味，慢慢地这种小饭店越开越多，在重庆对岸江北的一条小街上几乎全都是这种饭店，并且吃的人相当多，这就是“重庆毛肚火锅”的起源。后来人们为了记住这种吃法是从小米滩传过来的，就干脆把这条街称作小米街。乃至后来，到抗日战争时期，四川火锅日益兴盛，官场要员、金融巨头、商人、记0等以吃火锅为荣，有人还把这种火锅店高尚化。许多在新成立

前夕跑到台湾的国老兵，至今仍念念不忘重庆火锅的美味，有的还在台湾开起了火锅店（但由于原材料的问题，老是赶不上四川本地的味道）。所以许多书上都说四川火锅发源于重庆江北，但事实却是源于泸州，在重庆发展开来的到了清朝统治的年代，火锅涮肉已经成为宫廷的冬令佳肴 新津作为一座山水小城，还是以美食建造的小城，你就会觉得特别的开心，所谓“吃在成都，味在新津”。成都新津自北周建县以来，至今有1462年的历史，河鲜美食历史悠久。河鲜更是新津的一张美食名片，更是名声远播，响彻。新津作为成都的后花园，江河如带，茂林修竹，山水之间，人与自然共同演绎的绿色梦想。新津

的美食更是五河汇聚，新津得天独厚的自然条件孕育了众多野生河鱼，鲜味河鲜享誉全国，还有地道的小吃，新津真的是舌尖上的记忆。今天就来给大家说说新津的一些美食，一起去瞅瞅吧。

8、熬制过程中的常见问题和处理技巧 首先，是否具备专业的炒料技术。这一点当然要从底料品质来看：成色、形态、味道、香度、耐煮度，既要麻辣鲜香又要自然柔和。以防炒料时间不够料太生、水分过多易变质、飘香剂过多太刺鼻、起酥油过多底料过硬等等不良情况。 重庆老火锅底料厂家批发大众点评