

# 封哥麻辣鱼底料150g 水煮鱼香水鱼烤鱼底料佐料 50袋/箱

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 封哥麻辣鱼底料150g 水煮鱼香水鱼烤鱼底料佐料 50袋/箱 |
| 公司名称 | 重庆市美迪食品厂                       |
| 价格   | 80.00/箱                        |
| 规格参数 | 品牌:封哥<br>商品条形码:无               |
| 公司地址 | 重庆市巴南区鱼洞天明村三社                  |
| 联系电话 | 86 023 61630304                |

## 产品详情

|       |                           |       |  |
|-------|---------------------------|-------|--|
| 品牌    | 封哥                        | 商品条形码 | 无  |
| 卫生许可证 | 渝卫食字(2007)第500113-006281号 | 产品标准号 | Q/MD 2-2007                                |
| 净重    | 150(g)                    | 原料与配料 | 植物油、豆瓣、辣椒、花椒、食盐、味精、老姜、大蒜、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、苯甲酸钠 |
| 保质期   | 12(个月)                    | 原产地   | 重庆   |
| 生产厂家  | 重庆市美迪食品厂                  | 储藏方法  | 置于通风阴凉处                                    |
| 规格    | 150g*50                   | 生产日期  | 见包装封口                                      |
| 售卖方式  | 包装                        | 特产    | 是  |

### 制作方法

做法之一 1、将鱼杀好洗净，剃下头尾，片成鱼片，并把剩下的鱼排剁成几块。将鱼片用少许盐、料酒、生粉和一个蛋白抓匀，腌15分钟（头尾及鱼排另装盘，用同样的方法腌制）；  
2、烧开一小锅水，将豆芽洗净后，放入开水中烫一下，捞入大盆中，按个人口味撒一点盐，备用；  
3、在干净的炒锅中加平常炒菜三倍的油，油热后，放入三大匙豆瓣(或剁椒)爆香，加姜、蒜、葱、花椒粒、辣椒粉及干红辣椒中小火煸炒。出味后加入头尾及鱼排，转大火，翻匀，加料酒和酱油、胡椒粉、白糖适量，继续翻炒片刻后，加一些热水，同时放盐和味精调味。待水开，保持大火，一片片将鱼片放入，用筷子拨散，3~5分钟即可关火。把煮好的鱼及全部汤汁倒入刚才盛豆芽的大盆中；  
4、另取一干净锅，倒入半斤油(具体油量要看准备的容器大小，以倒入大盆中时，把鱼和豆芽全部淹没为准，可以目测一下)。待油热后，关火先晾一下。然后加入多多花椒及干辣椒，用小火慢慢炒出花椒和辣椒的香味。注意火不可太大，以免炒糊；  
5、辣椒颜色快变时，立即关火，把锅中的油及花椒辣椒一起倒入盛鱼的大盆中。

做法之二 1、将鱼头剃下，并从中分两半；2、将鱼身平放用锋利的刀平着将两大片鱼肉和鱼排分开；

- 3、继续将两大片鱼肉片成适量的鱼片；4、将鱼排分为三四段与鱼头放在一起备用；
- 5、将鱼片内放一个蛋清，少许盐，干淀粉和料酒，拌匀；做法之三
- 1、将一小碗色拉油，所有花椒和辣椒倒入锅内，用小火慢炸；
- 2、在辣椒变色后，用铲子捞出一半的油和花椒辣椒，备用；
- 3、将火开大，放入拍好的蒜瓣儿和姜片儿，出香味后，将鱼头鱼排入锅；
- 4、翻炒两下，倒入料酒约一小碗，盐半调羹，加沸水三四碗；
- 5、等鱼头汤沸腾出味，将鱼片一片一片平放到出水滚的汤中；
- 6、鱼片会熟的很快，出锅前放入适量鸡精，白胡椒粉和椒盐粉；7、盆中放着已焯好的黄豆芽；
- 8、将鱼片一系列汤汤水水倒入此盆；9、最后将那半碗捞出的辣椒和油倒在上面。

做法之四 1.将活鱼剔除鱼腹内脏和鱼鳞，片成片，加细盐味精拌匀，搁置半小时；  
2.将姜切成大块，蒜瓣拍散；3.将食用油入锅烧热，关火，油中热时加入红辣椒、姜、蒜、花椒4.一盆加有数颗红辣椒的清水烧开，加入豆芽，同时将鱼片一片片夹入沸水中，鱼片浮上水面后关火，此时鱼片细嫩；5.将已做好的辣椒油再烧热后倒入此盆中，一盆又香又辣又麻的水煮活鱼就上桌了。

做法之五 美味中国美食网菜谱原料：鱼尾、花椒、红椒、豆芽、粉丝

做法：1、鱼尾去鳞，剖成两片，抽出骨头待用，再将鱼片切成薄片。2、锅内倒入适量的油，油温不需要过高，将刚才剔下来的鱼骨放入，两面都要煎透，煎完的鱼骨放入锅内炖一下做一份高汤。

3、鱼片中洒入胡椒粉、盐、生粉和黄酒并用手揉捏，使其更入味。4、煮上一锅水，开后将鱼片倒入，稍稍翻几下鱼片发白就可以捞出，因为还要经过油烫所以不用担心鱼片不熟。5、将粉丝放入鱼汤内煮开，倒入清水和豆芽煮一会儿，好让这些食材充分吸收鱼的鲜味，将煮好的鱼片、豆芽都倒入大盘子里，再准备下步工作。6、在锅里倒入油，油一定要多，且有一定油温，将红椒，花椒都入油炸一会儿，直到香味溢出，再浇到鱼肉上即可。做法之六

材料如下:原料：鱼头、豆腐、黄豆芽、姜、蒜、香菜、小葱、干辣椒、花椒、胡椒、郫县豆瓣酱 做法：

步骤1.鱼头切小块洗净，放入料酒、盐、鸡精、胡椒腌制10分钟

步骤2.豆腐切小块备用，水烧开备用，黄豆芽烫熟扑在盛菜的盆地部

步骤3.油锅烧热，放入姜蒜爆香，放入花椒、干辣椒炒出香味，放入郫县豆瓣酱煸炒至出红油 步骤4.加入腌制好的鱼块，炒几下放入烧开的谁煮5分钟，放入豆腐煮15分钟后加入盐调味，盛出。铺上香菜小葱

步骤5.锅里再放入油，油烧热，放入花椒辣椒，待炒出香味，浇在鱼头上即可

味立巴渝风，烫涮天地间。封式族人乃隐居江边数百年的渔樵世家，常在江边垂钓，长期吃鱼偶得一配方，经长期煮食百吃不厌，族人吃着这样的美味乐在其中。封式族人后人数百年来再配方上不断推陈出新，结合现代制作工艺，终成巴渝美食中极具特点的烹鱼调料。又因封姓极少，其后人在行业中经常被称“封哥”香辣鱼调料。食用方法：（1）将1千克左右的鱼剖腹洗净，切成片或块置于容器中，用豆粉和少量食盐与10克黄酒或少量白酒码匀后待用。（2）炒锅内用植物油150克烧熟后，将本调料一袋放入锅内炒制香气溢出，加入水或高汤，烧沸后，放入鱼块或者鱼片用中火煮熟。（3）再加入适量的香菜或葱节，即可食用

配料：植物油、豆瓣、辣椒、花椒、食盐、味精、老姜、大蒜、白砂糖、香辛料、山梨酸钾、苯甲酸钠  
执行标准：q/md 2-2007卫食证号：渝卫食字（2007）第500113-006281号食品包装生产许可证号：qs50-10101-02764生产日期：见包装封口保质期：12个月保存方法：置于通风阴凉处生产厂家：重庆市美迪食品厂  
厂址：重庆市巴南区鱼洞天明村销售热线：1307543611 周经理