

# 酸菜鱼火锅技能速成班

产品名称	酸菜鱼火锅技能速成班
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

这里培训中国酸菜鱼火锅技术 秘制配方全教酸菜鱼火锅是指以鱼为主要食材的火锅，通常以为主，是一道典型的川菜。配以豆腐及调味料制作而成;也可以加入金针菇、平菇、土豆等做为打底材料。火锅不仅是美食，而且蕴含着饮食文化的内涵，为人们品尝倍添雅趣。吃火锅时，男女老少、亲朋好友围着热气腾腾的火锅，把臂共话，举箸大啖，温情荡漾，洋溢着热烈融洽的气氛，适合了大团圆这一中国传统文化。酸菜鱼火锅用料:这里说的用料，主要是指火锅主料、汤料、蘸料味碟，至于加热原料及一些小餐具、用具，这里不再赘述。火锅主料即成锅中涮煮的原料,适用范围极其广泛,天上飞的、地上长(跑)的、水中游(爬)的,无所不包。按原料的性质可分为海鲜原料、河鲜原料、家禽原料、家畜原料、蔬果原料、原料制品等，凡是能用来制作菜肴的原料几乎都能作火锅主料。火锅“鱼不走传统火锅走遍天下的经营路线。味型醇和厚重、鲜香浓郁，以柔和、鲜、香、嫩、爽为特点的特色鱼系菜品。

酸菜鱼火锅是指以鱼为主要食材的火锅，通常以为主，是一道典型的川菜。以“辣而不燥，鲜而不腥，入口窜香，回味悠长”的特色口味享誉大江南北，营养丰富，口感绝佳，健脑益智。酸菜鱼火锅取材于子鲜鱼，采集民间食疗配方，醇香厚道，辣感柔和，食无药味的全植物油酸菜鱼火锅，真正做到了食不上火，。并且融入十多种名贵滋补中药材，鲜鱼久煮不老，味道厚重，汤色红亮，香味浓郁，久吃不上火，男女老少四季皆宜，具有强身健体之功效。

酸菜鱼火锅汤料即锅中的底汤，用得更多的是红汤汁，其次是白汤汁(包括酸菜汤)。红汤汁即辣味汤汁，用浓汤与辣椒、豆瓣、豆豉、醪糟汁、冰糖、精盐、黄酒、多种香料等熬制而成。白汤汁即用老母鸡、肥鸭、猪骨头、火腿肘子、猪瘦肉、葱姜酒等熬制的汤汁，-般与红汤汁配合使用，很少单独使用，即使用也常要蘸些调味料食用。蘸料味碟是涮制火锅不可缺少的部分，常见的有麻油味碟、蒜泥味碟、椒油味碟、红油味碟、辣酱味碟、川琦蘸料碟、酱汁味碟、韭菜花味碟等。在火锅中涮烫的主料刚出锅时温度较高，若将刚从锅中捞出的主料在味碟中蘸一下，能使滚烫的原料降低温度，便不会烫伤口腔。