

# 火锅牛油3.75KGX4袋、绿色毛肚、火锅老油、精炼纯牛油、进口毛肚

|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 火锅牛油3.75KGX4袋、绿色毛肚、火锅老油、精炼纯牛油、进口毛肚    |
| 公司名称 | 重庆汉荣食品有限公司                            |
| 价格   | 面议                                    |
| 规格参数 | 建议零售价: ¥ 220.00<br>品牌: 超特<br>产品类别: 牛油 |
| 公司地址 | 重庆 重庆市 盘溪市场1号                         |
| 联系电话 | 86-02318223418699 18223418699         |

## 产品详情

火锅香料牛油、灵草、茴香20g-25g、香叶、丁香2g、三奈、排草、草果3-5颗、香果5-6颗、老扣、白扣、砂仁、桂皮、冰糖、八角、草果、干海椒、干花椒、大蒜、芹菜、姜、小葱、洋葱、醪糟、鸡精、味精

2. 火锅熬制方法. 熬制牛油；

2. 将灵草、茴香20g-25g、香叶、丁香2g、三奈、排草、草果3-5颗（去籽留壳）、香果5-6颗（去籽留壳）、老扣、白扣、桂皮、八角、草果用清水泡十分钟，让香料泡软。这样做有两个好处，一是去除沙子，二是让香料的的味道更容易散发出来；

3. 牛油熬至油面没有泡沫后，放入姜片、洋葱炸干水分出香味后捞出，放入大葱、小葱、芹菜、香叶炸干水分出香味捞出，蒜炸至虎皮状捞出备用；

4. 倒入豆瓣酱炒至蜂窝状，倒入辣椒酱炒5分钟，加用温水泡软的花椒，然后放入泡软的香料和炸过的大蒜，在炒制的过程中要不停地搅拌，将油分离出来成火锅底料；

牛油质量的好坏对火锅的味道有很大的影响。

大多数红汤锅中，都或多或少加入了牛油，因为它可以起到增香的作用。现在市面上的牛油主要有牦牛油、水牛油、黄牛油等品种，牦牛油炒制后膻味比较重，而水牛油炒制后油色翻白不香，只有黄牛油炒制后色泽黄亮、口感又比较醇和，是目前火锅牛油的最佳选择。

黄牛油基本可以分为板油和市面上比较常见的复合油。复合黄牛油在市面上的零售价格约为4~5元一斤，而黄牛的牛板油在市面上的零售价格约为7元一斤，再熬制成火锅用油后，成本就要达到约10元一

斤。

当然，牛油的品质跟其产地也有相当大的关系。为了让火锅的味道更加醇厚，更富江湖特色，味道·江湖不断寻找好品质的牛油，经过不断加工与调试，最终采用了没有添加任何防腐剂的达州黄牛的板油。此油不仅绿色环保，拥有牛油本身独特的香味，而且色泽自然呈鲜橙红色，油亮清澈，用它熬制的火锅锅底，色泽和香味都很好，让人食欲大增。美中不足的是，使用达州产的黄牛板油，无形中让味道·江湖火锅锅底成本上升了近40% ~ ~ ~ 这就是真正的全牛油火锅在市场上不多的原因。

有了好的品质，还要有好的制作。味道江湖在熬制牛油的过程中，对锅内温度的要求近乎苛刻，什么时候下辣椒，什么时候下香料，什么时候下豆瓣等等，都有十分精确的温度指标。

本产品的建议零售价是¥220.00，品牌是超特，产品类别是牛油，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是中国，净含量（规格）是15000（ml），特产是是，保质期是12（个月），生产厂家是重庆千椒红食品有限公司，卫生许可证是QS420502030002，产品标准号是Q/YYS0002S，包装规格是3.75KGX4袋