

# 麻辣烫底料配方 麻辣烫红油价格 麻辣烫汤料厂家

产品名称	麻辣烫底料配方 麻辣烫红油价格 麻辣烫汤料厂家
公司名称	上海顶淳食品有限公司
价格	1.00/袋
规格参数	品牌:顶淳
公司地址	上海
联系电话	86-150-01902849 15001902849

## 产品详情

上海顶淳食品有限公司 麻辣烫底料配方，麻辣烫红油价格，麻辣烫汤料厂家  
使用方法：（下述为建议添加量，可根据地方口味自己调节）

小样试验：

### 1、骨汤麻辣烫

白油4克+骨汤（浓缩骨汤或者骨汤粉）6克+调味粉3克+300克水 加热烧开即可

### 2、麻辣味骨汤麻辣烫

红油4克+骨汤（浓缩骨汤或者骨汤粉）6克+调味粉4克+香辛料3克+300克水 加热烧开即可

可适当加些骨髓浸膏一起加热

加热时可适量加些蒜末，可味更加，葱花、花生酱自备（另有番茄牛肉味麻辣烫、沙茶味麻辣烫）联系方式: 15001902849 陈金泉（欢迎来电，也可加微信咨询）

### 健康麻辣烫

有些人认为麻辣烫是一种不健康的食物，或许更多地是因为它身世卑微，价格低价，忧虑其安全特性。实际上，假设可以在食品安全方面把好关，并进行合理的分配，麻辣烫说得上是一种适当不错的快餐食物，比煎炸食物要健康得多，也环保得多。

首要，麻辣烫并不辣，假设不恳求多放辣椒的话。却是可以放芝麻酱，它是非常健康的一种调料，富含钙和维生素E。常常参加蒜汁，还有杀菌作用。

其次，麻辣烫一般有多种绿叶蔬菜，有多种豆制品材料，有海带等藻类，有蘑菇等菌类，有薯类，有鱼

类，有蛋类等等，对比之下，植物性材料品种占优势。只需合理分配，它比一般的快餐菜肴更简单抵达酸碱平衡的恳求，也符合食物多样化的原则。

第三，麻辣烫的加热温度并不高，也不会产生油烟和脂肪高温氧化疑问。和高温烹炒对比，对空气环境污染较小。

第四，涮菜的进程中可以去掉蔬菜中的有些草酸、亚硝酸盐和农药，虽然丢掉一有些维生素C，但也减少了抗营养要素和有毒物质。只需注意守时更换涮菜水，涮的进程中少加盐，便是非常好的烹调方法。

最终，麻辣烫的调料可以做到健康低脂。涮菜的时分没有放油，调拌的时分也可以按照顾客的恳求减少放油量，全体来说，材料含脂肪少，热量对比低。对比之下，炒菜的时分，一般要经过滑油、烹炒、淋明油三个加油进程，并且顾客无法选择菜肴的放油量。