

石材台面配板式框架根据尺寸定做火锅酱料台

产品名称	石材台面配板式框架根据尺寸定做火锅酱料台
公司名称	深圳市行一家具有限公司
价格	3580.00/台
规格参数	品牌:行一 型号:XY-07
公司地址	深圳市龙岗区横岗街道大康福田工业区山子吓路26号
联系电话	83256731 13620958315

产品详情

火锅历史及火锅调料发展概况火锅，古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名。它是中国独创的美食，历史悠久。据考证，东汉时期即有火锅。关于火锅的起源，有两种说法：一种说是在三国时期或隋炀帝时代，那时的“铜鼎”，就是火锅的前身；另一种说是火锅始于东汉，出土文物中的“斗”就是指火锅。由此可见，火锅在我国发展至今已有1900多年的历史了。我国地域广阔、人口众多，火锅在东西南北各民族、各地域吃法，特色各异却又殊途同归，可谓花色纷呈、百锅千味。其中，广东的海鲜火锅，食而不腻，味美无穷；苏杭一带的菊花火锅，清香爽神，风味特别；云南的滇味火锅，鲜嫩香辣，风味独特；湘西的狗肉火锅，享有“狗肉滚三滚，神仙站不稳”美誉；重庆的毛肚火锅风味别致，吊人胃口。此外，还有杭州的三鲜火锅、北京的羊肉涮锅、四川的麻辣火锅和鸳鸯火锅、湖北的野味火锅、东北的白肉火锅、香港的牛肉火锅、上海的什锦火锅等。而台湾的客家人，则按习俗在大年初七这天吃火锅，而且少不了七样菜，即芹菜、蒜、葱、茼蒿、韭菜以及鱼和肉。据说这七样菜分别寓意为勤快、会算、聪明、人缘好、和睦长久、有余和富足。吃火锅，除了主料要选用新鲜的荤素菜外，配上火锅调料也是至关重要的。可以说，火锅调料就是火锅的“点睛之笔”，所谓的“百锅千味”都与火锅调料是分不开的。随着火锅产业的发展，火锅调料的口味也是多种多样、各有千秋，从地域区分，南派火锅主要是以麻辣著称，德庄、小天鹅、秦妈、刘一手、香牌坊、大红袍、红九九、苏大姐、秋霞等都是具有代表性的企业，民间还有“秦妈”麻、“德庄”辣、“苏大姐”鲜、“香牌坊”香的说法。草果等六十多种上乘滋补调味品精心调配而成，锅底汤料分清汤和麻辣汤两种。从某种意义上讲，这种汤料的出现，改变了“众口难调”的传统观念。