

# 正宗万州烤鱼料批发，烤匠烤鱼料，无加盟费

产品名称	正宗万州烤鱼料批发，烤匠烤鱼料，无加盟费
公司名称	成都大成味来餐饮管理有限公司
价格	16.00/斤
规格参数	大成味来:大成味来 40斤:桶 四川:成都
公司地址	成都市温江区天府青泰园20栋3单元2楼4号（注册地址）
联系电话	15378669093

## 产品详情

烤鱼料批发，烤匠烤鱼料，无加盟费

烤鱼料批发，烤匠烤鱼料，无加盟费

烤鱼料批发，烤匠烤鱼料，无加盟费

### 一、鱼的预处理

1、鱼的品种选择：草鱼，鲫鱼，鲤鱼，鳊鱼等；

热均穿，杀鱼时从腹部背部开刀会造成腹部脏，鱼背更容易不熟（请受）易入味处打一字花刀，有助于烤的时候受热均匀，同时腌料也更容易入味。脏（油渍、腌渍都是膜了，去腥清水冲泡20分钟，加腌料腌渍10

### 二、腌鱼料配方

料酒50克，干辣椒10条，鱼翅100克，香葱100克，按此比例腌制

### 三、秘制红油制作

1、原料：

藤椒油20克，葱，姜，蒜，白芷10克，猪油100克，牛油100克，味精20克，糖10克，花

2、香料：

八角茴香20克，紫蔻10克，陈皮15克，老扣10克，白扣10克，桂皮10克，草

3、制作过程：



料头：蒜米15克，姜米10克。

调料：豆瓣辣酱50克，豆豉10克，葱末10克，姜末10克，蒜末10克，料酒50克，盐5克，味精5克，鸡精5克，胡椒粉5克，香油5克，色拉油50克。

点缀料：大葱丝50克，红椒丝30克，香菜段20克。

烹饪制造烤鱼的时候，不但要撒辣椒面和孜然面，还要撒一点十三香

#### (4) 尖椒味料

辅料：炸土豆片200克，皮蛋粒60克。

料头：大蒜粒20克，老姜粒15克。

调料：精盐10克，胡椒粉10克，尖椒末20克，味精20克，鸡精20克，料酒50克，色拉油50克。

点缀料：红椒丝、大葱丝各50克

注意点：

- 1、在烤鱼的时候撒五香粉。
- 2、青尖椒节须先用明火烧表皮，然后再剁成粒。
- 3、炸土豆片可以铺在盘底，皮蛋粒则是与香菜段、葱丝等最后才放

#### (5) 酱香味料

料头：姜粒、蒜粒各20克

调料：盐10克，洋葱粒20克，料酒50克，豆瓣辣酱10克，酱油10克，味精10克，鸡精10克，胡椒粉10克，香油5克，色拉油50克。

点缀料：大葱丝、红椒丝各30克，花生米50克，熟芝麻5克，孜然粉10

#### (6) 鲍汁味料

料头：大葱节30克，洋葱粒20克。

调料：鲍汁40克，海鲜酱5克，清汤200克，味精15克，老抽15克，色拉油50克。

点缀料：大葱丝30克，香菜段20克，芝麻5克。

注意点：在烤鱼的过程中撒五香粉。

### 八、万州烤鱼料

的方随方渔料寨德觉得麻烦厨那么小猫咪天为你推荐懒人做万州烤鱼  
操作流程：

1. 土豆、藕去皮切片，入开水锅煮7分熟，捞出入烤鱼盘垫底。
- 熟放去鳞鱼背部破开洗净，用姜、葱、料酒、盐码味3-5分钟，然后烤
- 高汤烧至上色拉油在锅中加入姜、葱、蒜炒香，下烤鱼酱炒均，加

(备注：部分内容来源网络)