

全自动牛油火锅底料生产线

产品名称	全自动牛油火锅底料生产线
公司名称	河北世轩科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邯郸市市辖区开发区世纪大街2号才智港4楼461室
联系电话	0310-5763088 15203104216

产品详情

我公司专业提供全自动牛油火锅底料生产线，可全自动生产牛油火锅底料。

新派重庆火锅为什么在炒制时施放香料。首先是抑臭、赋香和增香的需要，火锅底料炒制，特别是重庆火锅炒制时“牛油”是绝不能少的，牛油熟化和其他原材料混合后会产生浓厚的香味。但是牛油本身具有腥臭味，单靠姜、蒜等物料不能完全压腥，而我们研制的底料用香料中有部分物料具有强烈的除腥，去秽作用。压去牛油的腥臭，与牛油熟化后香味混合会产生奇妙的复合香气，从而起到抑臭、去邪、呈香、增香的作用。其次是防腐、灭菌、留香的需要。火锅底料炒制结束在贮存和待用过程中，底料表面和底料中残存的水分与空气接触，随着时间的推移会使底料逐渐发生氧化、香味散失、酸败、霉变等现象，特别是夏季会严重影响火锅底料的品质，甚至不能使用，我们研制的用于火锅底料的香料有很强的灭菌、防腐的作用，为保持火锅底料质量和留香，延长保质期提供了保证。第三，饮食健康的需要。一些食

客的肠胃

对麻辣有过敏反应

；一些急性食客将未烫熟的菜品吃下

；还有一些食客身体欠佳，如脾胃虚寒

，肾阳衰败，肠寒滑泄，感冒等因吃火锅会产生不适状况，我们根据药食同源的原理对香料配方进行精细调配用于火锅底料中，从而达到去寒、温中、化湿、止泻的作用。好了，上面讲到火锅底料制作和香料的运用。中餐讲究的是“百菜百味”，而火锅讲究的是“百菜一味”，只要你把底料炒好，各种肉食品、蔬菜、豆制品等，象京戏中的“生旦净末丑”纷纷跳入锅中，这台戏就快要唱好了。