

# 四川冒菜底料批发，火锅串串香底料，麻辣牛肉腌料，冒脑花，郡肝腌料

产品名称	四川冒菜底料批发，火锅串串香底料，麻辣牛肉腌料，冒脑花，郡肝腌料
公司名称	成都大成味来餐饮管理有限公司
价格	13.00/斤
规格参数	品牌:锦巷 型号:50 产地: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

一、步骤：熬骨汤 兑汤 煮菜 打碗料 完成 二、试用装一套：底料1包，红油1包，豆豉，油辣椒，调味粉1包，花椒粉，红小米椒。

三、准备材料：猪大骨，鸡架，老姜，姜片

大葱，盐，醪糟，大蒜（颗粒），小米椒（颗粒），葱花，香菜，芹菜沫，青花椒面。 四、熬高汤

水10斤，猪骨1斤，鸡架1斤，老姜2两，

大葱1根，大火烧开后转中小火熬至汤变白出香即可（开后约十分钟），备用（不可太浓，会浑汤）

五、备菜(2---2.5斤)

如:土豆片，蘑菇，木耳，豆芽，冬瓜，猪肉片（码粉），牛肉（码粉）毛肚等，根据喜好准备。

六、兑汤

高汤5斤（约5瓶矿泉水）底料1包，老姜3--4片，大葱两小节、醪糟5克、盐约18-25克、调味粉15-20克、烧开后小火熬5--10分钟，尝下汤的咸淡及鲜度，视情况加盐和调味粉，用漏筛将料渣打出（无工具可以不打，不影响味道）。 七、煮菜：冒菜汤熬好后下菜煮3--5分钟熟后捞起。

## 八、打碗料

另拿一空瓢加入适量调味粉约15-20克，青花椒面2-3克，红油10-15克，油辣子10-15克，豆豉20-25克，大蒜10-15克，小米椒6-10克，适量葱，香菜，芹菜，从煮菜的锅内舀适量汤搅拌均匀后，倒菜上（约淹住三分之二菜）。再撒上香菜，葱花，小米椒就完成了。（备注：豆豉，油辣子，调味粉，红油等要根据菜多少适量放不够可以再加。可根据个人口味加入辣椒，花椒等调料。试味时不要煮太多菜，以免影响味道。此方法是根据实体店方法做了简化的，每个人操作手法，水平不一样。）