

火锅底料价格 御丰隆火锅底料直销

产品名称	火锅底料价格 御丰隆火锅底料直销
公司名称	山东御丰隆食品有限公司
价格	8.00/袋
规格参数	品牌:山东御丰隆 包装:真空包装 产地:山东省聊城市
公司地址	山东省聊城市冠县崇文街道北环路与武训大道交叉口西200米路北（注册地址）
联系电话	15275670266

产品详情

以上报价非精准报价，精准报价请电议，山东御丰隆食品有限公司欢迎新老顾客前来选购！

公司：山东御丰隆食品有限公司

联系人：李经理

手机：15275670266

座机：0635-7135369

网址：<http://www.yufenglong.com.cn/>

地址：冠县清泉街道办事处南环路（育才双语学校东500米路北）

御丰隆系列产品以麻辣鲜香为特色，以全能为依托，炖炒烫涮，随你所愿，既能满足现代生活的快节奏，又能满足专业火锅店的口感需求。

为了迅速打开全国的市场，本着合作共赢的政策，现面向全国地区公开招募各县、市经销商，代理商。我们愿意与各位合作伙伴一道诚挚合作，携手共进，共谋发展

御丰隆火锅底料谈火锅的营养吃法

清水锅底

最好

老北京的火锅汤底就是白水，里面加一点葱、姜、海米、香料，没有添加油脂，这样的汤底几乎没有热量。麻辣红汤虽然味道浓郁，但里面的油脂含量非常高。而且我亲眼见过很多红油锅底在室温下是凝固状态的，这说明一方面油脂可能被反复使用，另一方面其中饱和脂肪的含量过多。这样的锅底，是不宜吃的。

如果喜欢吃辣，可以选择在蘸酱里加入少许辣椒油，既能吃到辣，也不会脂肪摄入过高。

宜温不宜烫

很多人都喜欢吃火锅时热火朝天的感觉，喜欢刚从汤中捞出的烫烫的食物。实际上，这样吃非常危险。我们的消化道是非常怕热的，口腔的耐热温度是65℃，而食道黏膜的耐热温度只有45℃。过高的温度会伤害到娇嫩的口腔和食道黏膜，如果总是受到这样的高温伤害，再加上麻辣的刺激，口腔和食道可就受不了了，非常容易引发炎症、溃疡。

所以涮煮的食物不要刚从滚烫的汤中夹出来就吃，多控一控，将汤水尽量沥干，放入小盘中晾至温热不烫的时候再吃。

尤其要注意脂肪含量多的红油火锅，因为夹出来的食物外面会裹着一层油，有非常好的“保温”作用，食物内部的温度会很高，而且有这一层油的“保护”降温也会比较慢。所以夹出来后一定要多等一会，等食物彻底不烫了再吃。

涮菜长短有别

叶类蔬菜切忌长时间放在火锅里煮，在沸腾的锅中稍加焯烫就可夹出。煮时间过长会增加营养素的流失，也会失去蔬菜鲜嫩的口感。

肉类则要保证熟透。很多人喜欢肉质嫩滑的口感，把肉在汤里稍微烫一下还是半熟时就吃，这个习惯非常不好。半熟的肉中很可能会含有未被杀灭的细菌、寄生虫，引起胃肠感染，一定要将肉煮至彻底熟透再吃。当然了，肉煮熟也别老在锅中煮着，熟了就取出来吃。所以不要一次放入很多肉，吃多少放多少，随吃随涮，味道最好。

火锅汤不喝为宜

很多人特别爱喝火锅汤，但火锅汤不宜多喝。

大家都有这个常识就是痛风、尿酸高的人不能吃火锅，其实就是因为涮煮过肉类的火锅汤中有很多嘌呤。除了嘌呤，火锅汤中的脂肪也不少，哪怕是用清水涮锅，在煮过一些肉后，也会有相当一部分脂肪溶到汤里，如果是用白汤、骨汤做锅底，本身的脂肪含量也会很高。而且涮过蔬菜的汤中还会有亚硝酸盐

盐、草酸等成分。

所以说，火锅汤也要尽量少喝不喝。如果确实喜欢喝汤，那么就在刚开始，涮煮时间比较短、涮煮材料比较少的时候喝。已经煮了一两个小时大量菜肉的汤，还是不喝为好。

御丰隆系列产品以麻辣鲜香为特色，以全能为依托，炖炒烫涮，随你所愿，既能满足现代生活的快节奏，又能满足专业火锅店的口感需求。

为了迅速打开全国的市场，本着合作共赢的政策，现面向全国地区公开招募各县、市经销商，代理商。我们愿意与各位合作伙伴一道诚挚合作，携手共进，共谋发展

公司：山东御丰隆食品有限公司

联系人：李经理

手机：15275670266

座机：0635-7135369

网址：<http://www.yufenglong.com.cn/>

地址：冠县清泉街道办事处南环路（育才双语学校东500米路北）