

# 火锅底料定制厂家 麻辣火锅底料批发价格

产品名称	火锅底料定制厂家 麻辣火锅底料批发价格
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配菜如何选才更营养

一年四季吃火锅都非常流行,火锅营养损失少,入锅食物的营养素几乎可以完全吃进去。但是配菜的选择很重要哦,一起来看看秋季吃火锅怎么选择配菜吧。秋季吃火锅怎么选择配菜吃火锅吃的不仅是营养还有气氛。秋冬大家吃火锅居多,吃火锅营养损失少,入锅食物的营养素几乎可以完全吃进去,调味品可自行控制。而且食物的新鲜程度和卫生情况看得见,吃起来放心。吃火锅不仅能祛汗除湿,促进新陈代谢,亦可防治伤风、鼻塞、头痛、关节风湿疼痛等。秋季,人体丢失大量的水分和盐,造成胃酸分泌下降,唾液减少、食欲不振,吃火锅能有效解决这些问题。吃的时候zui好多配绿色蔬菜、豆腐、鸡蛋、瘦肉、鱼肉、鸡鸭、猪肝、茄子、黄瓜、苦瓜、冬瓜、竹笋、蒲公英等,这些菜可刺激食欲、帮助消化。那么秋季怎么选火锅配菜,才能好吃不上火,吃出健康。

### 1.多放些蔬菜

蔬菜富含维生素及叶绿素,其性多偏寒凉,将其作为火锅料,不仅能消除油腻,补充营养,还有清热、解毒、去火等作用。所以,下火锅料时,除了鱼、肉等,别忘了多放点蔬菜,如马蹄、萝卜等。当然,专家提醒,放入的蔬菜不要煮太久,否则没有“下火”功效。

如金针菇、香菇、平菇、鸡腿菇、草菇、蘑菇、牛肝菌、荷心、土豆、莴笋、大白菜、萝卜、小葱、黄瓜、豆芽、冬瓜、香菜、豌豆尖、生菜、大葱、菠菜、花菜、空心菜、豆腐、山药等。

### 2.调料要清淡

过多的辣椒、蒜、葱等调料,或是沙茶酱、辣椒酱等酱料对胃黏膜会造成一定的损害。

### 3餐后多吃水果

一般来说,吃火锅三四十分钟后可适当吃些水果。水果性凉,能清凉、解毒、去火。餐后只要吃上一两个如雪梨、香蕉等的水果,就可有效防止“上火”。

4适量放些豆腐。豆腐是含有石膏的一种豆制品,有清热消火、除烦、止渴的作用。

5加些白莲。火锅内适当加入白莲,荤素结合有助于均衡营养、健康。加入的白莲zui好不要抽弃莲子心,因为莲子心有清心泻火的作用。

6可以放点生姜。生姜能调味、抗寒,火锅内可放点不去皮的生姜,因姜皮辛凉,有散火除热的作用。

7也可以配一些健康饮品,如低酒精度的“桑椹酒”和果汁浓度高的“桑椹汁”、“橙汁”、“葡萄汁”等,一定要货真价实。

8适量选择高蛋白质的海产类,如草鱼、鲫鱼、鲤鱼、泥鳅、鳝鱼、河虾、河蟹、鱼皮、鱼肚、海虾、海蟹、带鱼、鲳鱼、墨鱼、鱿鱼等。

9干货类的食物也必不可少哦,如方竹笋、粉丝、玉兰片、魔芋、木耳、豆皮、苕粉、干香菇干黄花等,可以增加饱腹感。

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）