

成都小郡肝串串香底料味蕾文化双重绝妙挑战

产品名称	成都小郡肝串串香底料味蕾文化双重绝妙挑战
公司名称	成都川禾川调商贸有限公司
价格	30.00/斤
规格参数	
公司地址	成都市武侯区九康环路28号4栋附135、136号（注册地址）
联系电话	13730839317

产品详情

成都小郡肝串串香底料味蕾文化双重绝妙挑战，火锅串串香是四川成都地区特有的小吃，属川菜系。火锅串串香起源于西南地区。火锅串串香汤是用大骨、老母鸡经长时间熬煮而成的。火锅串串香是成都地区特有的食品，已有百多年历史。

火锅串串香由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油;二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐;三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片，以及用水过五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片;辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及茼蒿、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮;四是主食，即用水略烫过的串串香。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。

成都火锅串串香加盟可分两大类，一类是大米经过发酵后磨粉制成的，俗称“酸浆串串香”工艺复杂，生产周期长。特点：串串香筋骨好，有大米的清香味，是传统的制作方法。另一类是大米磨粉后直接放到机器中挤压成型，靠摩擦的热度使大米糊化成型，称为“干浆串串香”。干浆串串香晒干后即成为“干串串香”，方便携带和贮藏。食用时，再蒸煮涨发。