

小龙湾椒麻鱼火锅底料重庆特产火锅底料500g

产品名称	小龙湾椒麻鱼火锅底料重庆特产火锅底料500g
公司名称	永川区小龙湾食品经营部
价格	13.00/斤
规格参数	品牌:小龙湾 产地:重庆 配料:辣椒,花椒,姜,蒜,植物油
公司地址	重庆市永川区南大街办事处临江路2号3幢3单元5-2
联系电话	15002388928 17347678118

产品详情

椒麻鱼简介

重庆火锅一般都是麻辣锅底，而“重庆椒麻鱼火锅”家的锅底和其他家的有所不同。它家特制的红油不仅红亮见底，而且不使用添加剂和味精，更不会反复使用。通常，重庆火锅都是满锅花椒籽，但它家不是，不过吃起来照样麻辣得很实在。重庆火锅的汤卤调制十分讲究，“重庆椒麻鱼火锅”家也不例外。据老板介绍，它家所用汤汁是用十几种鲜香原料、调料、上等花椒辣椒加上汤慢火熬制的，无论是红汤卤、白汤卤，所用的原料如活鸡、棒子骨等都十分新鲜，含有多种谷氨酸和核苷酸。这些物质在卤汁中相互作用，产生十分诱人的鲜香味，加之配以上乘调料如醪糟汁、花椒、豆瓣、料酒等，使其鲜味更浓，而且减轻了“麻辣”的刺激性。另一方面，凡入火锅烫食的草鱼、江团鱼、黄辣丁鱼等都很新鲜，无异味，现做现吃。师傅在厨房用大火煮好后，上桌就可以吃。这样的鱼比较入味，不用在桌上下锅。

现炸酥肉很特别

至于配菜，除了常见的豆腐、豆腐皮、梅林午餐肉等，还有牛蹄筋和剥皮鱼。但是说到特色，

还数他家的现炸酥肉、麻花和香菜丸子。酥肉很实在，现点现炸。金黄色薄薄的一层脆粉包裹着肥瘦三七开的肉，嘴里一嚼，各种香味一起迸发出来，和那些粉裹得很厚的酥肉完全不同。喜欢辣的朋友，可以蘸上特制蘸水，别有一番风味。再说说麻花。麻花在重庆的很多火锅店，都有这道配菜，可以直接食用。但蘸着“重庆椒麻鱼火锅”家的特制蘸水，更可以在锅里煮上一两分钟后再吃。这时麻花吃起来外绵里脆，别有一番风味。还有特制的香菜丸子，它是师傅加入调料，用一个小时反复拍打而成的。吃起来很劲道，久煮不烂，还有淡淡的清香。

味碟多样可口

附属于“重庆椒麻鱼火锅”的味碟也有多种，有用特制麻辣酱、芽菜、榨菜、小葱、香菜、黄豆等调制的特制蘸水，也有用麻油、蚝油、熟菜油、汤汁等调制成的味碟。现场熬制，适应人们不同口味的需要。当然，油碟虽然有了味道，但“清淡”了些。毕竟从麻辣火锅里煮出的食材，沾上油碟后，口味变化不大。

重庆火锅受到众人喜爱，与吃火锅的乐趣有关。的确，亲戚相聚，朋友小酌，围着火锅边吃边聊，无拘无束。浓香热气与和睦的气氛交融，其乐无穷。宋人林洪说吃火锅有“团圆热暖之乐”，清诗人严辰咏火锅诗句“围炉聚饮欢呼处，百味消融小釜中”，都是这种乐趣的写照。而且，重庆火锅最妙的就是四季皆宜，越热越“烫”。

“重庆椒麻鱼火锅”所处位置安静，店内有3间包房和11个卡座，可容纳80人同时用餐。在价格方面，5个人250元就可以饱腹一顿，人均50元左右的消费很划算。其实，在这样的炎炎夏日，挤进火锅店里，后背吹风扇，前胸烤火锅，才会吃得过瘾。估计只有吃过夏日锅的人才明白，烫食火锅，大汗一出，几杯扎啤、饮料下肚，浑身通泰、神清气爽的感觉。