

小龙湾清油火锅底料重庆特产火锅底料500g

产品名称	小龙湾清油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

1, 小龙湾清油火锅的一些市场现象, 为什么比较流行(包括那些地方流行等)。

小龙湾清油火锅是重庆、成都新派火锅的重要(主要)代表之一。清油, 四川本地也称菜籽油, 它以选用当年产的油菜籽压榨出的食用油脂。成品色泽金黄透亮, 富含油菜籽的特殊香气, 一般在烹调食用前先炼熟后食用。小龙湾清油火锅顾名思义, 主要原料以菜籽油、糍粑辣椒(后注)、郫县豆瓣、青花椒、红花椒、豆豉、香料、冰糖、醪糟等制作的新派火锅。它犹如当年的鸳鸯火锅一样, 在火锅的技术革新与创新上做出了重大的突破。

2, 小龙湾清油火锅与传统的牛油火锅有那些不同(在风味上, 营养上, 食用形式上等方面都可以着笔)。

它摆脱了重要的传统火锅原料——牛油的束缚, 采用了纯绿色植物油脂-清油(菜籽油)。正因为这样, 才形成了它的卖点: 健康饮食, 为现时代人绿色健康的饮食观念所受青睐。

从它的兴起开始, 便以绿色、健康、清爽的特点迅速火爆蔓延开来。而它的流行并非偶然, 而是迎合时代的发展, 迎合大众饮食健康需求的必然产物, 也造就了一批走在市场前端的商业(行业、企业)弄潮儿。

清油为植物油, 不像牛油这样的动物性油脂有很高的胆固醇。吃起来不油腻, 是一种全新绿色健康的新型火锅, 加入青花椒后比牛油吃起来更清爽, 更容易营养吸收。

要做好小龙湾清油火锅, 首先是原材料的选择。因为要做出高品质的火锅, 选上乘的原材料是重要的第一步。原材料犹如火锅的灵魂一般重要。小龙湾清油火锅制作的原材料主要有菜籽油、辣椒、郫县豆瓣酱、青花椒、红花椒、鲜青花椒、豆豉、醪糟、冰糖、葱姜蒜、洋葱等。

【小龙湾清油火锅原料选购攻略】

下面，笔者大致介绍一下小龙湾清油火锅主要原材料的选购标准及储藏等事宜：

1、菜籽油：菜籽油的产地一般在四川、陕西两个省份的货源最为上乘。清油一般选择色泽金黄透亮，气味芳香馥郁，且是当年产的菜籽油为佳。清油包装标准分散装和品牌包装两种。金龙鱼就有专门的菜籽油，但价格比散装菜籽油稍高。在储存的时候注意放在干燥通风的地方，盖子要盖严，避免空气进入。在采购时注意量的控制，一般控制在3个月以内的储存期较为合适。

2、干辣椒：一般以二金条辣椒为采购标准。选购时以色泽红艳均匀，黄色辣椒少，籽少，肉质厚实，干燥为标准，如果辣椒肉质湿气较重，多数为保鲜冷冻品，因为商家在进购辣椒时水分重，回来如果不进冷库储存则容易水分散失或者发生霉变。干辣椒如果一次采购的量较大，建议使用剩下的辣椒在晴天放到室外晒一下，稍微干燥些，不容易变坏。储存时注意选择干燥通风处。

3、郫县豆瓣：在火锅界有条不成文的规定，但凡选购豆瓣，都郫县所产最佳。一般选择郫县所产的火锅专用豆瓣或者红油豆瓣。粗细在0.5厘米见方的。推荐品牌：鹃城牌郫县豆瓣。选购标准：以水分含量少、咸度始终，色泽红艳油润，酱香浓郁为选购标准。一般火锅使用豆瓣分两种：一是颜色棕红，颜色微深的酱香型豆瓣，二是上面提到的红油豆瓣或者火锅专用豆瓣

。

4、青花椒：一般有三种：干青花椒：色泽青绿，干燥、花椒籽少，麻香浓郁为佳。

5、鲜青花椒：色泽碧绿，油润，清香、麻味浓郁，由于不容易保存，多为真空袋装冻品。产地一般为四川茂汶县及重庆巴南等地的花椒生产基地为主。储存标准：冰箱冷冻冷藏，注意密封好拆开的袋口。

6、豆豉：以重庆永川豆豉、潼川豆豉为主。选购时以颗粒松软油润，酱香浓郁，无杂质为佳。一般为真空袋装，储存时选择以阴凉处为主。

7、关于香料选购：由于香料产地大部分来自马来西亚等地区，在选购时注意辨别货源的大致采摘时间非常重要，因为香料多数都带挥发性油脂，所以在鉴别时以香味散发浓郁，干燥的粉尘较少，外观均匀饱满无霉变等特点来选购。特别注意有些特别香料的识别：如八角（大料）有真假之分，假的八角尖带钩，很多无八个角，且无什么香味，假八角含有毒性。又如桂皮在选择的时候以皮的厚薄均匀，内壁棕色，大小均匀。外皮棕灰，入口咀嚼的时候有甜味，且疙瘩较少者为优。白扣这样的香料别让美丽的名字所误导，一般选择白扣的时候以颗粒饱满，且微微泛黄的才好。至于香料的储存，除了要干燥通风外，笔者建议火锅等专业店面应该配置独立的香料架，并且每样香料拥有一个独立的容器盛装，且有盖，在容器外部应该有醒目的品名及安全存量的标识，在选择原料价格飞涨且香料价格本来就高的时候特别应该注意这点。