

重庆火锅底料其他材料的选材1

产品名称	重庆火锅底料其他材料的选材1
公司名称	重庆语亮餐饮管理有限公司
价格	10.00/包
规格参数	
公司地址	重庆市南岸区青龙路111号1单元704
联系电话	023-67791523 13638327011

产品详情

重庆火锅底料其他材料选材1

郫县豆瓣：郫县豆瓣是用蚕豆、辣椒、盐酿制而成。是成都郫县的地方特产。其色泽红亮滋润。辣味浓厚;郫县豆瓣是红汤火锅中重要得调味料，用在汤卤中能增加鲜味和香味。使汤汁具有温醇味和浓稠红亮。选购提示：选购时首先必须是四川“郫县”生产的豆瓣，其他任何地方的豆瓣都达不到郫县豆瓣的特点。主要以四川“鹃城”豆瓣为佳，但是价格偏高。

豆豉：豆豉，是用大豆、食盐、香料酿制而成，其气味醇香。色泽黄黑。油润光滑。粃软散籽。味鲜回甜。以重庆永川豆豉味上乘。豆豉用在汤卤中能增加咸鲜醇香的味道。

选购提示：以重庆“永川”豆豉为佳。

干辣椒：干辣椒性辛温，能祛寒健胃，其色泽鲜红，辣味较重。干辣椒品种很多，有大金条、二金条、五叶椒、朝天椒、七星椒、大红袍和小米椒等。火锅汤卤(锅底)中加入干辣椒，能去腥解腻压抑异味，增加香辣味和色泽。选购提示：以色泽深红，籽少的二金条，子弹头辣椒为佳。选择辣椒时颜色相当重要，一要保证色泽好，二要根据地方口味，选择辣与非辣的辣椒。

花椒：花椒，味辛性温麻味浓烈，能温中散寒，具除湿止痛的作用，花椒品种以陕西椒;四川茂汶椒。清溪椒为上乘。花椒是火锅得重要调味料。用于汤卤中可压腥除异，增鲜香。

选购提示：以陕西椒;四川茂汶椒。清溪椒为上乘，颜色红润，颗粒大而香的为好。

老姜：老姜性辛湿。含有挥发油姜辣素。具有特殊的辛辣香味。老姜用于红汤，清汤汤卤中，能有效的去腥压臊。可提香调味。

选购提示：以块头大，气味浓郁的“黄口”姜为好，其他姜稍差。

大蒜：大蒜喂辛辣气芳香。含有挥发油，二流化合物。大蒜主要用于调味增香，压腥味去异味

选购提示：以个大蒜香浓郁，干燥无霉烂为佳。

醪糟：醪糟。是用糯米酿制而成，米粒柔软不烂，酒汁香醇。甘甜可口，稠而不混，酃而不粘。调制火锅汤卤(底料)加入醪糟。能增鲜压腥去异味使汤卤产生回甜味。

选购提示：以味纯回甜，颜色好，酒香味浓郁为佳。

想要了解重庆火锅加盟、炒料技术、底料批发

联系辣姐：13638327011/谭：18423187067 (微信同号)