

重庆火锅牛油火锅与清油火锅区别

产品名称	重庆火锅牛油火锅与清油火锅区别
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	辣椒:50g 牛油:200g 产地:重庆
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

川渝火锅自古素有清油火锅和牛油火锅。清油火锅和牛油火锅的炒料、高汤完全是一样的，只不过在炒料后配料成汤锅时一个用牛油，一个用清油。

清油火锅和牛油火锅的区别

1、用料

清油火锅所用调料全部为天然原料，使用的是纯正精炼“菜籽油”，精选上乘辣椒及花椒，采用传统与现代化相结合的火锅底料生产方式，精心熬制，无渣清爽，麻辣鲜香。

牛油火锅底料则是熬制牛油或者其他类的动物油，配合花椒、辣椒、茴香等等香料炒制而成的。

2、凝固

动物油是会凝固的，而植物油是不会的。牛油(及其他动物油)会在冷空气环境下迅速凝固在所使用的餐具、用具上。

清油则不容易凝固。

3、口感

清油锅底清爽不糊口。味道清爽持久感强，回味芳香悠长而不厚重。

牛油锅底糊口、腻嘴感很强。味道很浓厚，涮起来的菜品口感也是很厚重的。

4、味道

牛油火锅一煮开，有一股独特的牛油味道。带有一种动物类脂肪特有的浓香。

清油火锅则自然朴实，清香扑鼻。吃完之后，清油没有牛油留下的火锅味道重。

5、健康

牛油在我们进食后会在肠胃上凝结起一层牛油，而这些牛油需要多天后才能够被人体吸收，它加重了肠胃的负担，长期食用动物脂肪容易引起咽喉干燥、肠胃不适、高血脂等症状;

清油是植物油，进食过程中减少了油脂的摄入量，并富含多种不饱和脂肪酸、维生素E、微量活性物质，营养价值高，也更健康一些。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。从它兴起开始，便以绿色、健康、清爽的特点迅速火爆蔓延开来。

总而言之：相对而言，清油火锅味道更清爽一些，牛油火锅味道更厚重一些。如果从养生的角度说，清油火锅是要更好一些。但如果从吃的厚重感，追求口感的话，牛油火锅要好一些，清油太寡淡了。

需要牛油清油或火锅专用底料联系辣姐：13638327011/谭经理：18423187067（微信同号）