

如何分辨火锅底料的真伪

产品名称	如何分辨火锅底料的真伪
公司名称	重庆辣司令餐饮管理有限公司
价格	15.00/件
规格参数	小龙坎老火锅:1 火锅底料供应:2 椒麻鱼:3
公司地址	重庆江北渝北龙山街道
联系电话	023-67602882 13983536833

产品详情

前段时间曝光了一则新闻：某某火锅店回收底料用作火锅底料，一石激起千层浪，食品安全问题不断频发，到底是什么在作祟呢?你是否遇到还未到火锅店，却远远的闻到了火锅的香气，这都是商家在火锅底料中添加了违规的添加剂，接下来教大家如何分辨火锅底料的真伪。

一，从外观上区分

如果火锅底料是真品，则包含当归，枸杞，腰果，杏仁，芝麻等的火锅底料应看起来非常粘稠和质地，而带有化学添加剂的火锅底料看起来又轻又轻，非常半透明，没有任何质地。

二，区别气味

当将正宗的火锅底料放入锅中并煮熟时，气味不是很香，但是随着时间的增加，它会煮得越香。味道应该圆润。如果是辛辣的火锅底，则辛辣的味道应该是柔和的。柔软的。如果一端装有充满香气和辛辣味的火锅，则可能是带有辣椒精或红色火锅的“化学锅”。

第三，区分底料是新鲜的还是“回收油”

1.当汤底沸腾时，检查锅中是否有很多泡沫。在正常情况下，锅底煮沸时没有泡沫，并且泡沫可能有问题。

2.这是商人把锅底抽出来的时候。煮沸后，请勿在锅中冲洗食物。您可以使用漏勺将汤底捞出，以查看是否有未识别的残留物。如果是这样，则意味着火锅底锅可能会从前一个锅里遗留下来。

专业提供小龙坎重庆火锅底料、宽板凳九宫格老火锅、全清油火锅、鱼火锅、养生菌汤、三鲜汤锅底、酸菜鱼、蕃茄锅底，火锅专用香油等系列火锅料包及各种蘸料，麻辣小龙虾底料。