

火锅底料是直接加水还是高汤好？

产品名称	火锅底料是直接加水还是高汤好？
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	老火锅底料:1 美蛙鱼头:2 三鲜汤: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

重庆火锅底料厂家直销：正宗传统老火锅底料、德庄味型火锅底料、小龙坎味型火锅底料、海底捞味型火锅底料、清油火锅底料、小郡肝串串香底料、清汤三鲜火锅底料、番茄火锅底料、菌汤火锅底料、火锅伴侣、香油、香辣干碟、可贴牌定制各种味型底料！支持到店技术指导，新店筹备，品牌策划；量大从优、通过SC认证，检验报告齐全、欢迎来厂考察。

对于各种不同火锅底料的选择来说，怎么样才能够挑选适合自己的呢？首先我们大家都应该知道成都火锅批发价格一般都是在20到50元之间每斤，对于这样的一种产品来说可是能够保证我们在市场中的选择变得越来越好而绝大多数人，如果你能够懂得更好的进行加盟，那么这样的一种价格可以打对半折，但是我们必须要知道，某一个品牌当中的市场发展，如果说不能够得到一个更好的选择因为它的价格将直直的往上增加。

火锅味道好不好，关键就是要看这个底料好不好。底料调出来的汤好吃了，这火锅做的才能有味道。那么在熬制火锅底料的时候是直接加水还是放入高汤，两者谁更好呢？

买来的成品底料，回来就可以直接制作火锅，可以说是方便快捷的一种选择。但是这种底料直接煮味道往往不够香浓，再稍微的做一下加工就更好了，比如放入高汤。它是一种常用于烹饪的原料。意图是要提到新鲜和香气。

首要，咱们有必要区分肉汤的分类：肉汤能够分为三类：毛汤，奶汤和清汤。

毛汤：一般用于一般烹饪中，一般在饭馆中找到，并不断煮沸并用于后续补给。原料是鸡骨头，鸭骨头，猪骨头，肉末，猪皮等。在冷水中煮沸，除去泡沫，参加葱和姜酒，并几

个小时。

奶汤：运用鸡，鸭，猪骨头，猪脚，猪肘，猪肚和其他易于使汤变白的成分。将其在沸水中烫一下，在冷水中煮沸，除去泡沫，参加葱和姜酒，然后慢慢加热。汤应该浓稠，乳白色。