重庆火锅专用香油供应，贴牌代加工

产品名称	重庆火锅专用香油供应，贴牌代加工
公司名称	重庆辣司令餐饮管理有限公司
价格	1.40/件
规格参数	老火锅底料:1 养生菌汤: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

重庆火锅专用香油供应，贴牌代加工。

吃火锅为什么要用香油

(1)降温：由于火锅都是在沸开的汤中烫食各种食材，刚涮好的食物温度高，如果放在油碟里打个滚儿，既能起到降低食材的温度避免烫嘴也能保证火锅的本味;而且还能避免因长期食用高温度的东西而引发食道癌;

(2)清火润燥：油碟主要成份是芝麻油。好处是：根据中医理论清油有清火润燥的作用。

(3)调节口味：由于个人口味可偏好对同一锅煮出的食材，有人觉得太辣有人觉得合适，香油碟可以中和火锅食材的麻辣刺激，蘸过之后就不会觉得过于辣和麻。香油碟在清汤火锅和鸳鸯锅中作用是让清汤平淡的味道变得香浓可口。

(4)增强口感：香油碟本身就具有独特的香味和清爽的口感，蘸一蘸菜品，能使菜品质量提升，增强口感度，促进消费者的食欲;还可以区分不同火锅的品味增加口感和香味。