冒椒火辣冷锅串串香底料批发

产品名称	冒椒火辣冷锅串串香底料批发
公司名称	成都宽味食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市温江区天府街道天府家园社区青泰园20号附66号
联系电话	15680799595

产品详情

冷锅串串香源自四川成都或乐山，是据说是由火锅的一种演变，但比之略有不同。它是由各种蔬菜、肉食切成不规则的形状，再用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串，最后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。冷锅串串香充斥在成都旮旮旯旯，放眼望去街头巷尾，冷锅串串香店，层出不穷。城市的东西南北，冷锅串串香比比皆是。而冷锅串串香，更是其中的佼佼者。有色有味，香气浓郁，令人回味悠长；麻辣鲜美，齿颊留香，让人百吃不厌；推陈出新，品种繁多，使人流连忘返。

1.菜洗好，切好，串好，串小一点。

2.把水放锅里，多放点，用高压锅的话，加满，主要做汤用。放入蒜瓣，姜片，八角2颗

，桂皮1小段，盐，放水里煮开。

3.锅里的水开后放入两个浓汤宝，再熬一会儿。

4.汤煮好后分一半倒在一个盆子里，备用。

5.留下这一半汤把所有串好的菜都烫熟，烫熟后拿起来备用。

6.将倒出来的汤里放点花椒，然后将芝麻油在锅里热好，将辣椒面倒在无水的碗里，放小半把进去，将热好的油浇在辣椒面里。

7.称辣椒面碗里的油泡沫还在时，把辣椒油面倒在之前倒出来的汤里，然后把白芝麻撒汤里，让将凉着的菜串放进去20分钟后就可以吃了。

还有更多特色小碗菜：