

四川冒菜底料批发

产品名称	四川冒菜底料批发
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

“冒菜”是成都的特色菜，确切来说冒菜并不是一道菜，它指的是一种做法。要制作一锅好吃的冒菜，关键是要有鲜香醇厚的冒菜底料，冒菜底料的炒制工艺与火锅底料的工艺很多地方是相似的，要说不同的话可能就是香料的搭配方面了，我们可以凭借自己的口感加以区别。不知道的人可能会把冒菜和麻辣烫当作同一种食物，其他他们的做法做法有着很大的区别。那么成都冒菜是怎么做的呢？今天我就为大家揭秘冒菜底料的详细配方。

在介绍冒菜底料的详细配方之前，我们先为大家提供一种简单制作冒菜底料的方法:先把香料和花椒分开用水浸泡20分钟，锅中放色拉油和牛油，放入豆瓣、大葱、生姜、醪糟、啤酒、大蒜、冰糖翻炒，等到小火炒至豆瓣水气快干的时候，下香辣料并改用大火翻炒匀，见锅里的油沸腾时，再改小火熬约30分钟，到时再下入泡好的香料再炒30分钟以上，直到锅里的豆瓣有发酥的感觉时，把泡涨的红花椒加进去续炒5-10分钟，底料才算炒好。

那么正宗冒菜底料的详细配方又是什么样的呢？冒菜底料配方关键在于原材料的类别以及重量配比，比如底料用油要求采用植物油与动物油的混合油，确保有菜籽油特有的香味和动物油特有的脂香味。成都宽味食品有限公司生产的冒菜底料的炼油黄金比例是经过了几十年不断调整实践所得，因此成都宽味食品的冒菜的成品，油色鲜亮，吃起来营养健康。还要选取辣椒780克，郫县豆瓣500克，红花椒75克，白酒100克，啤酒1瓶，醪糟20克，生姜50克，沙糖50克，大蒜、大葱各适量。冒菜底料配方里的香料用量也很有讲究，白蔻5克，草果5克，山奈3克，丁香2克，砂仁5克，香果5克，桂皮15克，甘草5克，排草5克，老蔻20克，甘菘5克，陈皮5克，香茅草8克，八角15克，香叶5克，小茴香8克，香草15克。这些香料有些是纯粹的调味品，有些中草药成分，所以成都冒菜有辣而不燥，吃不上火的特性。

懂得了冒菜底料的详细配方后再按照以上介绍的方法来制作冒菜底料就可以了，制作过程值得特别注意的是温度和时间的控制，各种调料必须按流程依次逐一下锅，至少每2分钟就得检查一下温度，整个过程需要近3小时