

一次性牛油串串香底料批发，串串香底料，麻辣烫底料，麻辣牛肉腌料

产品名称	一次性牛油串串香底料批发，串串香底料，麻辣烫底料，麻辣牛肉腌料
公司名称	成都大成味来餐饮管理有限公司
价格	800.00/桶
规格参数	品牌:巷子里头麻辣烫 型号:1010 产地:成都
公司地址	成都市温江区天府青泰园20栋3单元2楼4号（注册地址）
联系电话	15378669093

产品详情

近年来，中国餐饮业飞速发展，作为从草根派四川串串香从初的“矮穷挫”，一跃成为备受食客追捧的“白富美”，以麻、辣、鲜、香的妩媚，征服了好吃嘴们的挑剔的味蕾。

串串香起源于四川重庆到万州的巫山一带，初的雏形是：石块搭灶、瓦罐作锅、就地取材，加入海椒、花椒熬煮烫食，吃后妙不可言，既可果腹，又可驱寒、祛湿，一时在江岸盛行，后来传入成都，在由成都扩散至全国。所以来成都的朋友，千万不要错了串串香这种美食，撸串也成为一种情怀！串串香能成为好吃嘴们追捧的原因，除了麻辣可口、价格实惠，更重要的是菜品丰富，海带、土豆、肉片、花菜、莴笋、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、黄腊丁、贡菜、海白菜、魔芋、黄花、藕、空心菜、排骨等等皆可串签入锅。那么问题来了，串串香的菜品中谁才是耀眼明星，位居菜品榜首呢？相信你心里早已有了答案——麻辣牛肉，麻辣牛肉是食客们必点之菜，小编就跟大家分享麻辣牛油的制作工艺，带你走进串串的制作流程。1.配料：牛腿肉3斤、牛肉腌粉150克、腌肉辣椒面15-20克、腌肉辣椒红油150克、鸡蛋3个、适量泡椒、适量香菜。2.腌制方法：3斤牛腿肉洗净切片，放入蛋清并搅拌均匀；依次加入牛肉腌粉150克、腌肉辣椒面15-20克、腌肉辣椒红油150克，用力搅拌让牛肉与腌料充分融合，待腌制1-2小时口味更佳。3.串签：可根据自己口味制作泡椒牛肉或香菜牛肉。将腌制好的牛肉片卷上泡椒（或香菜），串到竹签上面，不要串的过长，顶端10CM左右即可。

4.下锅：锅中放入串串香底料+调味粉+高汤大伙煮沸后，再转小火熬制5分钟后即可烫菜。将备好的牛肉串放入锅中煮2-3分钟捞出（备注：牛肉串不宜久煮，否则失去口感），根据个人口味准备干碟或油碟（个人偏好经典的油碟配方：芝麻油+蒜泥+香菜）。5.开撸：香辣牛油大功告成，尽情开撸！串串香秉承麻、辣、鲜、香传统口味的同时，结合秘制配方，开发出美味健康的底料和特色干碟。推出了特色腰片、脆肚、君把、麻辣五香牛肉等特色菜品，独有的特色干碟更别具一格！油而不腻，麻辣爽口。方法步骤：牛肉一般选用牛霖、牛里脊、后腿肉（一般开店都选用栋牛肉如：牛霖、黄瓜条、精修牛肉等）；牛肉切片，因牛肉纤维粗相对于煮肉更有嚼劲，固有横切牛肉竖切猪的说法。1、切好的牛肉加入50-70g水（取决于牛肉本身的含水量不同以及所需要的老嫩程度不同加水多少不同）顺时针搅

拌均匀让牛肉充分吸收水分；2、加入一个鸡蛋清顺时针搅拌均匀（蛋清可使牛肉口感更嫩滑）；3、可根据当地口味加入适量的的花椒面、孜然面搅拌均匀；4、加入牛肉腌料50-60g（根据当地喜好老嫩程度调整用量多少）搅拌均匀；5、加入50g腌肉红油搅拌均匀即可；产品名称：四川串串香底料，冒菜底料供应，批发零售，

产品参数：?生产许可证编号：SC10350011209540?产品标准号：DB50/022?

厂名：四川宽味食品有限公司?厂址：成都温江?配料表：牛油，植物油，辣椒，豆瓣，食用盐，生姜，大蒜，豆豉，鸡精，味精，花椒，白砂糖，香辛料，食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠，辣椒油树脂），食品香精香料?储藏方法：置于阴凉干燥处?保质期：540天?

食品添加剂：5'-呈味核苷酸二钠?产品名称：宽味冒菜底料?净含量:25kg?包装方式:桶装?

售卖方式:单品?调味料:火锅底料?品牌:宽味?系列:火锅浓缩调味料?规格:kw1010?

商品条形码:6931985401152?产地:中国大陆?省份:四川?特产品类:四川火锅底料?

无论是串串香、麻辣烫还是矣东煮，制作的步骤基本相似?沸水煮开按需加入秦妈麻辣烫底料?

将穿好的串串食材或切好块状的食材放入沸腾的汤汁中?PS：大多数使用的原料是比较易熟的?

所以烫制时间不宜过长?以免过于软烂而影响口感?而对于像鱿鱼、鳝鱼一类比较难熟的?

则烫制时间宜相应增加

不论是怀旧风，还是ins风，其背后的目的，都是在有限的推广预算之内，希望借助互联网社交媒体传播的力量，努力把自己变成朋友圈中的“网红店”。

产品名称：成都串串香底料批发，无加盟费，麻辣牛肉腌料，小郡肝腌料

1.串串香底料规格：25kg/桶，500克/袋，15kg/件味型：【脂香型】【酱香型】特色：麻辣鲜香，回味无穷2.成都串串香底料1、尽心品质*，源自七大特色2、根据客户要求3、定制生产个性化产品4、满足不同地区口味5、个性化定制生产6、操作简单、味型稳定7、干锅如一、上手简单

<img 1、串串香底料（放于锅内）置于火上加入开水（高汤更佳），（开水与底料的比例为3：1或4：1，注：不可超过4：1）2、也可以放入适当鲜姜片、葱段，大火尧开后用文火焗煮10分钟以上，即可开友情提示：3、可根据个人口味适当加入少许花椒、辣椒节使口感更加麻辣醇厚4、本品适台测

食督种牛羊肉类、鱼美、海鲜、菌菇或蔬菜等，如需品汤，可在开锅后取汤盛中，浙品位5、在素食过程中，随时保证锅内汤位注：当无法断走参加开水的分量时，放入油料包后，请边加调味料边品尝成淡，以自个感受适直为准成都锦巷餐饮服务有限公司是火锅店专用一次性火锅底料、一次专用串串香底料、一次性火锅底料、冒菜专用料、麻辣专用料等产品市场中专门生产底料的串串香底料供应厂家很多，不同厂家生产底料味道有差别。串串香赢得消费者认可，经营一家串串香店也不难，因此不少人想要开串串香店。大多数开店新手对串串香底料并不太了解，因此在找底料供应商时会遇到很多问题。

串串香店底料味道对于串串香店很重要，如果你想要找厂家供应底料，开串串香店得先要明白这一点，再考虑其他方面。底料厂家不论是对于底料采购者还是生产厂家，底料味道重要，生产实力、供货能力也是不能轻视的！在考察底料加工厂家时，重视底料味道并不是说厂家生产能力、供货能力等就可以忽略。加工厂家的生产供货能力是能否为你串串香店稳定供货的关键，往大了说这可能影响到火锅店的正常运营。底料厂能不能按时按量生产底料，底料如果从厂家往串串香店运输过程中或者是串串香店在使用底料时出现什么问题，厂家解决方案等等这些都是考验厂家的关键，同时这些问题也关乎到串串香店是否能正常营业。串串香底料小郡肝又名“鸡胗”，有消食健胃之功效，民间常常用来做消食用！小郡肝在美食之都便被做成了串串香，是由鸡胗切片制作而成。经过处理腌制，加特制汤料煮熟而成。其味麻辣可口，脆爽无比。所以这小郡肝串串在成都甚是招人喜欢！成都顽牛小郡肝串串香在传承传统的小郡肝串串制作工艺的基础上，不断改进创新，独添几味秘制佐料，使得制做出来的麻辣小郡肝，麻的舒爽，香的喷鼻，回味无穷！原材料鸡郡肝1kg 花椒面20克 辣椒面100克 味精60克 食盐25克 大蒜粉10克 食用碱5克 郡肝专用腌制粉5克 料酒80克 花椒油30克 鸡精60克 辣椒油80克 姜葱6克 步骤：1.1KG斤郡肝放入姜葱末6克，搅拌均匀，先去除腥味；2.加入大蒜粉10克，搅拌均匀3.加入食用碱5克，郡肝专用腌制粉5克，料酒80克；用力搅拌20分钟；4.1KG小郡肝放入花椒油30克，鸡精60克，味精60克，胡椒20克，盐25克，先放入花椒油搅拌均匀，再放入上

述余下调料；5.1KG小郡肝加入辣椒面100克，辣椒油80克，搅拌均匀即可串签。食品安全无论什么时候都是被关注的重点，如果一个火锅的底料厂家连这一项基本要求都不能达到，那这根本算不得合格底料厂家。采购者要选宗缘底料厂家这样有着十年底料安全生产底料口碑商家。一个生产历史较长厂家，各方面工作做的更细致，注重细节问题，这是时间累积而来的，不是其余厂家轻易就能达到的。注意开串串香店过程中，很多人因为找不到底料供应商而放弃开店，这不仅是采购者遇到的问题更是底料厂家要重视的问题，如何让底料采购者能方便找到自己。其实小编想说开串串香店没有一帆风顺的，这其中会遇到这样或那样的困难，比如说一时间找不到底料供应商，如果你想开店的想法够坚定，愿意花时间去把这个事情做好，到头来会找到合适厂家的。友情提示：3.可根据个人口味适当加入少许花椒、辣椒节使口感更加麻辣醇厚4、本品适台测食督种牛羊肉类、鱼美、海鲜、菌菇或蔬菜等，如需品汤，可在开锅后取汤盛中，浙品位5、在素食过程中，随时保证锅内汤位注：当无法断走参加开水的分量时，放入油料包后，请边加调味料边品尝成淡，以自个感受适直为准成都锦巷餐饮服务有限公司是火锅店专用一次性火锅底料、一次专用串串香底料、一次性火锅底料、冒菜专用料、麻辣专用料等产品生产加工的公司，拥有完整、科学的质量管理体系。成都市锦巷餐饮服务有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。