

重庆火锅底料厂家 清汤火锅底料代理

产品名称	重庆火锅底料厂家 清汤火锅底料代理
公司名称	重庆和策餐饮管理有限公司
价格	525.00/件
规格参数	品牌:地一味 重量:15kg 产地:重庆
公司地址	重庆市南岸区南坪街道南坪正街1号1栋2单元22-2号
联系电话	18523805118 13983688031

产品详情

重庆火锅底料厂家 清汤火锅底料代理

四川火锅的代表自然是重庆火锅，而它的美妙诱人之处在其味，而其味来自火锅原汤的调制，他决定火锅的风味，也是制作火锅最关键的一环。原汤的好坏，关系到火锅的成败，重庆火锅的品种较多，原汤也各有差别，但最基本的是红汤、清汤两种。只要掌握了这两种原汤的配方和调制方法，处理好应注意的事项，就可调制出上等原汤。要调制好原汤，首先要弄清调制重庆火锅原汤需要什么样的调味品。所有的调味品必须正宗，质量上乘，不符合要求的调味品不能调制原汤。

清汤火锅底料怎么做就很有些讲究。一般来讲清汤火锅的汤料一定要够新鲜，汤汁的颜色为乳白色。

重庆和策餐饮管理有限公司，清汤火锅底料厂家代理！加盟！

清汤火锅是一道色香味俱全的地方名肴，属于川菜系。是川式火锅中传统品种之一。它以清汤为卤汁，配以各种调料，其味浓鲜，香烫，诱人食欲，四季均宜，尤其受到妇女、老人及不嗜辣者的喜爱。

厨师喜欢说吊高汤，这“吊”充分说明汤的火候时间都要足，料要选的优良。一般来说人们喜欢选用鸡汤、鸭汤、猪肚汤或骨头汤为毛汤料。只是以这些为原料的毛汤料，做不好汤味会有腥味。所以要想吃的又鲜有美的毛汤料，一定要掌握好汤料的熬制方法。清汤火锅底料怎么做，有了好的汤底才能制成好的清汤火锅底料。

清汤是制汤中最难制的汤，也是质量最好的汤。清澈鲜香。清汤火锅底料怎么做。首先，将鸡肉啦，鸭肉啦，猪肚子啦，猪骨啦，放入沸水烫一会儿，没有血水了，再将它们洗净放进3000克左右的水中，将锅里的水烧沸，将浮在汤表面的泡沫去掉，放入葱姜酒，随后改小火，保持汤面微开，翻着碎小水泡

。还有，清汤火锅底料怎么做，做的好，火候一定要把握准。火候过大会煮成白色奶汤，火候过小则鲜香味不浓。

批发代理正宗重庆火锅底料，独家秘制配方，口味浓香扑鼻，全部使用上等天然香料、原料，安全保障，诚信经营，用户至上，服务至上！

12、花椒：香料中最难选的。外省难买到好货。花椒香味重要性大于麻味，选花椒关键是闻，而不是口尝，因为再差的花椒也是麻口的。技巧是：用手抓一把花椒，然后放下花椒闻手中的气味，花椒香味越大越好。

13、草扣：有点苦味，选大一点的，无虫蛀就行了，

14、肉扣：又叫香果。有带壳和不带壳之分，不带壳的好于带壳的，要防虫蛀。

15、三奈：选干一点的，这几年三奈价格上涨的快，三奈也越来越湿，不过三奈湿还不容易坏。

16、荜拨：荜拨跟胡椒一样用法，没什么选择，好买。

17、胡椒：海南货好于东南亚货。海南货要黑一点，东南亚货白。

18、香叶：选颜色青一点的，发黄的不好。

19、白芷：选整块的，切片的不好，白芷容易被虫蛀，可以放冰箱保存。

20、白扣：白扣选个大色黄，白色的不好。

21、孜然：一般用于烧烤，比较好买好认。

22、甘草：选甜一点的，片大一点的。

23、青花椒：要选色鲜艳一点的，有很大青花椒味道，花椒籽少。青花椒不耐长时间水煮油炸。一般火锅用的多。还有一种是鲜青花椒，一般是真空袋装，放冰箱保存。

24、藤椒：流行的一种花椒调味品，是花椒的一个品种，主要产自四川，他的香味很特别，主要用于凉菜。由于藤椒香味保存期特短，所以一般制成藤椒油出售。

25、高良姜：这个好买，没什么技巧，也好保存。

26、香茅草：可能是气味最1大的香料，真不知道潮洲卤水师傅是怎样使用的，是他们喜欢香茅草的味道，还是有办法使它味道变得更舒服。