

清汤鱼火锅底料怎么做

产品名称	清汤鱼火锅底料怎么做
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:重庆火锅 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

要说现在饭店做什么最红火，火锅无疑榜上有名。火锅在我国很多地方都是美食主流，很多人喜欢火锅，喜欢它品种多样，更喜欢吃火锅的时候的热闹劲。火锅最重要的就是火锅的底料了，而和热辣的重庆麻辣锅底相比，清汤火锅也有忠实的爱好者。

清汤鱼火锅底料特色

如今清汤鱼火锅很受欢迎，喜欢清汤鱼火锅的人就喜欢其汤底的清淡感觉。虽说汤底的味道清淡但是并不是完全如同清水那样，而是这个汤底有着鲜美的鱼汤味道。清汤鱼火锅由于没有别的杂味，所以能够保留下涮菜本身的味道，营养的储存也好于别的汤底。清汤鱼火锅底料不容易上火，做法也简单，老少皆宜。

清汤鱼火锅底料怎么做

夏季的时候清汤鱼火锅吃了不容易上火，喜欢吃火锅的人在家自己做火锅吃也很容易。清汤鱼火锅的主要材料就是鱼头，鱼头首先用葱姜去腥，再用油先煎一下之后在锅中放入开水，将火调至小火后慢慢炖煮直到鱼头汤变成奶白色。再加入枸杞，红枣和香油，再炖煮一下后取出鱼头，清汤鱼火锅底料就成了。

。