

重庆鱼火锅底料配方

产品名称	重庆鱼火锅底料配方
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	规格:30代 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

要了解重庆火锅，就必须了解重庆文化和生活在这里的人们。如果说有皇城血统的陕西西安人多显"王者之气"，那么有多元脉动的中国重庆人多显的便是"兼容之性"。因为这种“兼容之性”，所以重庆火锅深得各地人的喜爱，也因这种“兼容之性”而衍生出上百种各式各样的火锅。红油火锅，清汤火锅，毛肚火锅，具有原料多样、卤汤浓鲜、麻辣醇香之特点。嫩牛肉火锅，羊肉火锅，猪腊肉火锅，海鲜火锅，鸳鸯火锅，小米粥火锅，三鲜火锅，羊杂火锅，三鲜元子火锅，狗肉火锅，鸡汤火锅，卤鸭火锅，野山珍火锅，鲤鱼火锅，酸菜鱼火锅等等。

鱼火锅，又名火锅鱼，是川渝地区最常见的家常菜之一，主要原料为鱼，火锅底料；有酸汤的，麻辣的，冷锅的，干锅的等口味。巴蜀鱼捞活鱼火锅以鲜活、美味为主。与传统火锅相比鱼火锅菜品更丰富更能满足消费需求，同时吃过特色鱼后还能涮所有老火锅能涮的菜品味更佳，更能让您一饱口福。

制作方法编辑1干辣椒节入沸水锅中氽一水后，捞出沥水，放入搅拌器内绞茸（或用碓窝捣成茸），制成糍粑辣椒；郫县豆瓣剁细（或绞茸）；生姜拍破；八角、桂皮掰碎；草果拍破；生菜油炼熟后晾凉。2大炒锅置火上，注入熟菜油和化猪油烧热，投入生姜块、独蒜爆香，下入糍粑辣椒和郫县豆瓣茸，转小火用锅铲翻炒约1.5小时至水气将干时，再下入八角、三柰、小茴、桂皮、草果、香叶、公丁香、荜拔等，续炒约半小时，至香味溢出且色呈棕红时，下入花椒炒匀，离火加盖焖制，自然冷却后即成无渣红汤火锅基础底料。

重庆和策餐饮管理有限公司，专业批发代工重庆鱼火锅底料！

重庆鱼火锅底料配方

配料:

大蒜1两 花椒1.5两 豆豉15克 宜宾碎米芽菜15克 冰糖1两 上等辣椒面2两 大葱2两3寸段 牛油2斤
色拉油1.5斤 郫县豆瓣1斤 白酒50克 醪糟20克 滋粑海椒1斤 生姜1两

香料:

白扣5克 枝子5克 排草5克 老扣5克 甘松5克 陈皮5克 筴拨5克 香茅草8克 草果5克 三奈3克 丁香5克 砂仁5克
香果5克 孜然5克 桂皮5克 甘草5克 八角5克 香叶5克 千里香5克 小茴香8克 香草5克

1 用热水将香料泡约半小时。

2 花椒用热水泡涨。

3 将泡好的香料和花椒捞出沥干水分；老姜切片，蒜拍破，葱白切段。

4 准备两只炒锅，将豆瓣酱、大葱、生姜、醪糟、一半白酒、大蒜、碎米芽菜、豆豉、冰糖同放一只锅里。

5.加入色拉油烧到7-8成热。

6.把油舀到和匀的调料上面，边淋油边搅拌，以免豆瓣焦化。

7.调料炒到快干水气时下滋粑辣椒。