

重庆火锅底料厂家直销

产品名称	重庆火锅底料厂家直销
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 保质期:12个月
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

四川和重庆过去是一家，不过现在他们的区别却越来越明显了，而且我们大家都知道这两个地方的火锅最突出的特点就是辣。但是如果想要让你比较出这两者火锅的区别，相信大部分的人应该觉得没有什么区别吧!其实这两者是有一定区别的，只不过对于外行人来说是不容易观察出来的。

1、重庆火锅底料区别

能说到重庆和四川的火锅，大家首先想到的就是辣，但是他两个的火锅底料其实是不同的，一般来说重庆的火锅喜欢食用牛油，因为牛油是比较温和的，所以说相对来说吃到嘴里的味道是比较淡的，而且重庆的火锅会加入大量的姜片，花椒，八角这些配料。但是四川的火锅他们主要使用的是植物油，而且四川最主要的就是要突出香辣，所以说它的火锅底料当中就会有非常多的辣椒和花椒。

2、酱料区别

其实这两种火锅的酱料也是有一定区别的。其实相对来说，重庆的火锅还是比较传统一些的，而且他用的酱料也是比较普通常见的，比如说香油，蒜泥等等，但是四川的火锅花样相对来说就比较多了，而且它的酱料是非常多的，比如说芝麻，辣椒，花生，海鲜等等想要什么就有什么。

3、食材区别

可能好多喜欢吃火锅的人觉得对于火锅的食材根本没有什么区别，只不过是根据自己的喜好来进行选择而已，其实并不是这样的，一般来说如果我们去吃重庆火锅的话就会发现它们主要是以肉食为主的，比如说毛肚，猪血鸭肠等等，但是他们的蔬菜却是非常少的。那么四川的火锅就不一样了，一般来说肉食和蔬菜是根据自己的需求来选择，但是相对来说蔬菜占的数量是比较多的。

火锅底料含有添加剂是很正常的，市面上售的火锅底料也基本都含添加剂。当然我们也知道添加剂吃多了对身体还是有影响的（买的火锅底料，汤底就建议别喝了）。像增鲜剂、辣椒红、辣椒油树脂等火锅底料一般都会添加，而像是防腐剂则是非必要的，因为如果火锅底料的原材料（油、辣椒、花椒、豆瓣酱等）足够好，制作工艺也过关，重油重盐的火锅底料是不需要添加防腐剂的，而很多人吃完火锅拉肚子，就有可能是其中的防腐剂山梨酸钾导致的肠胃消化异常。

所以大家在选择火锅底料时，尽量挑选添加剂少的，选择不含防腐剂的，增香剂的，这样吃着的时候会更方便一些。另外，如果大家吃完火锅身上有特别浓烈的火锅味很有可能添加了增香剂。其次大家选择牛油火锅底料时可以观察下它的外观，因为好的牛油和差的牛油制作出来的火锅底料外观都会有差别，正宗牛油制作出来的火锅底料颜色纯正，有一定硬度，表面有一层明显的油脂。而且会随着温度变化而变软或变硬。而如果一块火锅底料一直都保持坚硬的形状就需要考虑一下是不是添加了不该添加的东西了。

重庆和策餐饮公司是传统的重庆火锅底料生产厂家，公司创始人在二十多年前重庆沙坪坝区小龙坎正街177号就开火锅店。

公司生产的重庆火锅底料用真正的一次性锅底，坚决不使用回收油；用纯净水代替大骨浓汤，避免了骨汤反复熬制造成的口味油腻，营养成分流失等弊端。

欢迎来到重庆火锅底料厂家直销的页面，由重庆和策餐饮管理有限公司为您提供，联系电话是13983688031，地址位于重庆南岸区重庆市南岸区南坪街道南坪正街1号1栋2单元22-2，主要经营火锅底料。