

重庆麻辣鱼火锅底料

产品名称	重庆麻辣鱼火锅底料
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 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

重庆火锅的由来

火锅，各地都有，南方称"打边炉"，北方叫"涮锅子"，从出土文物西周云雀青铜锅看，国人吃火锅的习俗可谓久远矣。但人称"重庆火锅"的麻辣火锅却是中国火锅文化中属重庆土产的独特一支。

溯重庆火锅起源，其实不登大雅之堂。上世纪中页之前，重庆乃至整个四川交通不便，商贾旅人来往中原全靠长江水路，船工无论寒暑驾船来往江上、住在船上。当时长江航道未经整治，滩险流急，"青滩泄滩不算滩，崆岭才是鬼门关"，就是说的重庆以下长江航道中三个有名的险滩。每到春冬枯水季节，穿行至此全靠船工纤夫涉水攀岩，拉船行进。为抗风湿严寒，贫苦的船工纤夫们用辣椒、花椒浓浓的熬一锅汤，买一些当时的猪、牛下水和买的起、捡得着的各样下脚菜，一起煮进去，大家团团围坐而食，在麻、辣、烫中吃出一身汗来，即抗寒御湿，又是一种乐趣。

重庆和策餐饮管理有限公司供应餐饮专用青花椒鱼火锅底料，正宗四川川味，麻辣爽口，清香扑鼻，按比例加高汤，不需要再加工，傻瓜化产品。本产品适合全国各大鱼火锅火锅店，重庆和策一次性餐饮专用鱼火锅底料全国供应，深受广大朋友喜欢。

重庆麻辣鱼火锅底料|片片鱼底料

原料主料：飞龙3只。

配料：水发口蘑、冬笋各25克。

调料：高级清汤、湿淀粉、鸡蛋清、精盐、味精各适量。

燃料：酒精适量。

做法

飞龙去净毛羽，除净内脏，清洗干净，剔下胸脯肉片成片，骨架留用。水发口蘑用清水漂洗干净，去蒂后片成片。冬笋去掉老硬部分，洗净后片成片。

锅置火上，加入清水烧沸，分别下入口蘑片、冬笋片氽透，捞出沥净水。

飞龙胸脯肉片放入碗中，磕入鸡蛋清、湿淀粉抓拌均匀，挂好糊。

净锅置火上，加入清水烧沸，下入挂好糊的飞龙胸脯肉滑好，倒入漏勺沥净水。

飞龙骨架放入蒸盆中，加入清水，上屉蒸透，取出蒸盆捞出飞龙骨架，清汤留用。

净锅置火上，倒入蒸好的清汤，加入精盐、味精、冬笋片、口蘑片和氽好的飞龙片，烧沸后倒入酒锅里。

装好的酒锅再点燃酒精，待酒锅烧沸即可上桌食用。