

鱼火锅底料哪个牌子好

产品名称	鱼火锅底料哪个牌子好
公司名称	重庆和策餐饮管理有限公司
价格	.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

重庆和策餐饮管理有限公司，好的火锅底料厂家挑选的材料一般皆是出产时间最近，产地的原材料，由此制作而成火锅调料或者底料。如需购买鱼火锅底料请认准重庆和策公司，欢迎来电咨询！

鱼火锅底料的兴起，

如今，火锅的品种已经变得越来越丰富了。除了传统的川味火锅、涮羊肉和打边炉以外，大家都在追求像鱼火锅、菌汤火锅这样的特色火锅新品种。在这里给大家介绍的红汤鱼火锅，底料是采用不锈钢大桶批量炒制出来，而这种炒火锅底料的方法，比起以前用大铁锅炒制的方法，更方便、更快捷，一次性炒出来的火锅底料量也更大。

鱼火锅底料炒制

从原料上讲在制作过程中会选用到大堆郫县豆瓣，这是来源于四川知名的豆瓣产地郫县，此类豆瓣色泽鲜亮，能改善火锅底料的酱香味，同时还会应用到好多辣椒，践诺提香提味，郫县豆瓣炒制火锅底料是重庆火锅最经典的做法之一，豆瓣的醇厚感会使得火锅底料在煮制时使得汤汁和煦起来，这是其中一味。另外在炒制时还会使用大批的豆豉，此类原料是由上乘的大豆制作发酵而成，可以改善火锅底料的酱香底味，而辣椒也是重庆火锅里必不可少的原料之一，辣椒的效用一方面在于加强口感，另外还可以去除牛油中的腥味于膻味，也可压制火锅锅底中出现的少许异味，并让火锅的颜色越发的瞩目。

鱼火锅底料原料：

菜子油2500克，牛油、郫县豆瓣酱各1500克，干辣椒250克，大蒜200克，大葱300克，冰糖150克，醪糟汁500克，生姜、八角各100克，桂皮、香各50克，各25克，香叶、香草各10克，公丁香5克。

制作方法：

(1)菜子油先炼熟，牛油切成小块;郫县豆瓣剁细;干辣椒入沸水锅中煮约2分钟后，捞出绞成蓉，即成糍粑辣椒;生姜拍破;大蒜剥成瓣;大葱挽结;冰糖敲碎;八角、桂皮成小块;拍破。火锅底料炒制好以后，面上都浮有一层油。我们可将这层油打出一部分作为老油，以备下次炒制时作“母油”使用，因为这样做可使火锅底料的香味更加浓郁醇厚。

(2)炒锅置中火上，炙锅后倒入菜子油烧热，放入牛油熬化，投入生姜、蒜瓣、葱结爆香，接着下入郫县豆瓣和糍粑辣椒，转用小火慢炒约60-75分钟，至豆瓣水汽炒干，香气四溢且辣椒微微发白时，拣出锅中葱结。

(3)随即下入以上香料，继续用小火炒约15--20分钟，至锅中香料色泽变深时，下入冰糖、醪糟汁，用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发，将锅端离火口，加盖焐至锅中原料冷却，即成火锅底料。