

串串香火锅底料的制作方法

产品名称	串串香火锅底料的制作方法
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

重庆和策餐饮管理有限公司为大家讲解，串串香火锅底料的制作方法！

串串香火锅是川渝两地一种特色的火锅的吃法，与传统火锅相似，不同在于菜品上，那估计大家对串串香火锅也不陌生吧，那大家又知道怎样炒串串香火锅底料呢？

大家知道串串香火锅底料是有什么组成的吗

1、调料：

牛油20斤;油5斤;郫县酱4斤;(朝天椒)辣椒2.5斤;花椒2斤;冰糖2两;姜1斤;葱0.5斤;八角0.1斤;甘草0.5两;桂皮1两;香叶1两;荜菝20克;白扣0.8两;香果0.5两;沙姜0.5两;紫草0.7两;丁香0.3两;栀子0.5两;草果0.6两;醪糟2瓶;豆豉1袋100克;胡椒0.5两。

调料的炒法：

净锅加油烧至四成热时放入泡好的紫草侵炸出色时捞出不用，加入葱姜块炸香并且发干时加入冰糖熬化出糖色加香辣酱用小火加热1.5~2小时左右，加香料继续加热0.5小时，加入花椒粉末加热15分钟，等麻辣味出来加醪糟推匀，水分将尽时端离火口，降至常温时既得底料。

2、原料：

熟菜油5000g 猪油1000g 郫县豆瓣1250g 白酒 50g 豆豉20 滋粬辣椒2000g 花椒 200g 生姜100g 大蒜150g 大葱150g 冰糖100g 醪糟100g 八角50g 三奈30g 桂皮40g 小茴香100g 草果50g 香叶30g 香草15g 丁香5g 千里香50g 香茅草30g

原料的炒法：

八角扳成小粒，三奈切片，桂皮切成小颗粒，草果拍破剪成小块，香叶剪细，香茅草剪成小段。把全部香料和花椒分开用水浸泡。至止香料和花椒充分浸泡透滤去水分沥干。准备两口炒锅,一个里面放(豆瓣,大葱 生姜 醪糟 白酒25克 大蒜 豆豉冰糖和匀。

另一口锅内装熟菜油和猪油烧到7-8成油温，慢慢的淋到和匀的混合料上面，一边和以便不停的搅动，至油淋完。然后把锅端到灶上用小火慢慢炒制，炒制时要不停的搅动锅底，以免粘锅，当6分干时下香料。继续炒制20分钟左右下泡涨的花椒，再炒5-10分钟，锅内原料香气四溢时起锅即成麻辣烫底料。

最后，将调料和原料综合起来一起炒，就大功告成了。