

串串香火锅底料制作过程

产品名称	串串香火锅底料制作过程
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

经典的重庆串串香火锅能给消费者带来美好的舌尖享受，重庆地一味火锅是重庆火锅中的美味与营养二合一的代表品牌。重庆地一味火锅各个年龄阶段的消费者都很喜欢吃，技术基地汇集重庆美食精英，由28名技术精湛的厨师团队组成。主要从事重庆火锅系列，清油火锅系列、特色鱼火锅系列、香辣干锅系列、羊肉汤锅系列、美蛙鱼头等系列美食制作。

串串香火锅底料批发、代工，地一味毛肚火锅加盟，首选重庆和策餐饮管理有限公司

重庆火锅底料厂家在进行生产制作过程要把握好三关！

一、把住“安全”关：

目前，市场上出售的火锅，主要有酒精炉火锅、液化气式火锅、电火锅、木炭式火锅等，使用不当，容易给人造成危害。如酒精式火锅在点燃或添加酒精时极易烧伤使用者。另外，电火锅的开关不能漏电，木炭不用普通的煤炭代替，以防一氧化碳中毒。

二、把好火锅煮食方法的科学关：

火锅的煮食方法非常重要，烫火锅前，应先除去原料的血、毛、污泥等，切片均匀，不宜太厚。对购买已切成薄片的成品应检查是否变质。

烫火锅根据切片的薄厚程度在沸腾的汤汁中烫上1?2分钟;切成块状肉类，特别是贝类食品，其肌肉厚实，携带微生物较多，很难一烫就被杀死，可事先加工成半成品，然后放入火锅内略烫一下就可食用。吃火锅应当把食物烫熟后再食用，不要吃半生不熟的食物，以免染病。

三、把好“卫生”关：

火锅原料多种多样，山珍海味、蔬菜均可入锅，调料也是酸、甜、辣样样齐全，因此要特别注意原料卫生。由于微生物的污染和食物自身的化学变化可引起食品外观形状的变化，人们可以通过看、闻、摸的方式判断食物是否变质。

如肉类，原来是鲜红色，富有弹性，色泽鲜明，无异味；变质后为红褐色，脂肪变灰色，肉质黏、色泽暗，发出霉变的异味。