

番茄牛腩火锅底料代加工厂家 番茄牛腩火锅底料 嘉辉厂家直销

产品名称	番茄牛腩火锅底料代加工厂家 番茄牛腩火锅底料 嘉辉厂家直销
公司名称	四川省嘉辉食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川省成都市新津县新津工业园区兴园12路139号
联系电话	15202865819

产品详情

正宗重庆火锅

重庆火锅简介：

重庆火锅又叫做毛肚火锅，其主要菜品为毛肚、鸭肠等特色菜品，是一种红汤类型火锅，味道偏向于麻辣。其卤汁是用牛肉汤、牛油、郫县豆瓣等调制而成的，味道特别浓香。

重庆火锅培训内容：

- 1、重庆火锅原料的选择和辨认。
- 2、重庆火锅原材料的处理加工方法。
- 3、重庆火锅底料的熬制方法、火候的掌握、熬料过程常见问题的解决方法。
- 4、火锅油的处理和制作。
- 5、重庆火锅兑锅的方法。
- 6、重庆火锅菜品的制作，比如如何发毛肚、如何发鸭肠、如果制作香菜丸子等。
- 7、重庆火锅的各种蘸料的制作与调配。
- 8、重庆火锅全1套配方技术无条件提供。

9、还会免费教授三个清汤类型的锅底，比如三鲜锅底，番茄锅底、养生菌汤锅底、鸳鸯锅底等。

汤汁乳鳝肉嫩鲜香的青鳝鸡翅火锅

青鳝鸡翅火锅，青鳝，即鳗鱼，番茄牛腩火锅底料，用它搭配鸡翅煮成汤底，涮食猪肉、毛肚及菌蔬；营养丰富、汤汁乳白、肉嫩鲜香。

配方组成

(1)原料：净青鳝500克，鸡翅300克，猪瘦肉、净毛肚各200克，小白菜150克，水发木耳、金针菇、青蒜苗各100克。

(2)调料：姜块30克，料酒25克，精盐10克，味精5克，胡椒粉3克，花椒2克，奶汤2000克，化猪油150克。

食材预处理

将净青鳝宰杀斩成6厘米长的段，鸡翅去尽残毛洗干净，放入开水锅中氽透，捞出沥干水分，每只斩成三段。

猪瘦肉去尽筋络，片成大而薄的片；净毛肚先切成大块，再斜刀切片；小白菜去老叶及根，分片洗干净；水发木耳去蒂，撕开；金针菇去泥根，洗干净沥水；青蒜苗洗干净，拍破切节。把以上各料均装入盘中，摆在火锅四周。

调制方法

炒锅置火上，下入100克化猪油烧至五成热，放入青鳝段过油至变色时，倒出沥净油分。

锅内放入剩余化猪油烧热，下入鸡翅段炒干水分，加奶汤淹没原料，再放入姜块、花椒、胡椒粉和料酒，用旺火烧沸，打去浮沫，再加入炸过的青鳝段，番茄牛腩火锅底料代加工厂家，用大火熬10分钟，舀入火锅中上桌，点火烧开后，番茄牛腩火锅底料代加工价格，下入精盐和味精调味，即可烫食各种食材。

制作提示

要选用活青鳝制作，番茄牛腩火锅底料代加工，死青鳝不能食用。

青鳝肉不宜煮得太久，以免太软太烂。

有人说吃火锅只要汤汁多就行了，凡是吃得的东西都可以烫"火旺才能烫的好"等等，其实是不对的，要使火锅始终保持其特色还是一个禁忌多方面的问题.

- 1、忌用腐1败变质的原料
- 2、忌用含叶绿素过重的蔬菜原料.
- 3、忌用发制时用碱量过重的原料
- 4、忌用经络过多和纤维组织过粗的原料.
- 5、忌再汤卤中加酱油
- 6、忌汤汁变混变酳.
- 7、忌火力调节无度
- 8、忌汤锅中一次投入原料过多.

如果有什么不对的地方请同行指正，我同时叶希望大家把自己的秘方拿出来同大家交流，别太保守。

番茄牛腩火锅底料代加工厂家-番茄牛腩火锅底料-嘉辉厂家直销由四川省嘉辉食品有限公司提供。番茄牛腩火锅底料代加工厂家-番茄牛腩火锅底料-嘉辉厂家直销是四川省嘉辉食品有限公司（www.scjhsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。