

老火锅底料代加工定制 老火锅底料 嘉辉多重优惠

产品名称	老火锅底料代加工定制 老火锅底料 嘉辉多重优惠
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

味道酸辣猪手软糯的脆皮猪手火锅

脆皮猪手火锅，以酸菜和辣椒制成的酸辣汤汁，配上压好的脆皮猪手而成，汤色红亮、味道酸辣、猪手软糯。

配方组成

(1)原料：猪手2只，老火锅底料代加工，酸菜150克，白萝卜片x莲藕片、水发海带结、白菜片各1盘。

(2)调料：糍粑辣椒25克，糟辣椒15克，料酒15克，糖色15克，姜块、蒜瓣各10克，酱油10克，花椒5克，红醋5克，色拉油75克，精盐适量。

食材预处理

将猪手刮洗干净再剁成块，投入到沸水锅中氽透，捞出用清水漂净污沫；酸菜洗去一部分成味，切段。

炒锅上火，掺适量水烧开，下入猪手块，加糖色、红醋和料酒，煮至上色时捞出晾干表面水分，再放入烧至六成热的色拉油锅中浸炸5分钟至皮脆时，倒出来控净油分。

调制方法

把猪手块装入高压锅，掺入开水并加姜块、料酒、精盐和酱油，上汽压15分钟，熄火待用。

炒锅坐火上，注入色拉油烧热，老火锅底料代加工价格，下入糍粑辣椒、花椒、糟辣椒、姜块和蒜瓣炒香，续下酸菜段略炒，倒入压好的猪手和汤汁，再次烧沸，倒在火锅内，老火锅底料，随备好的配菜一起上桌，边加热边烫食。

制作提示

把猪手块用热油炸后再压熟，口感更软糯。

酸菜有成味，如觉得汤汁味成，可加适量开水。

怎样自制火锅底料？

制作底料自是少不了辣椒和花椒。在四川吃过麻辣烫的人自然会对海椒面浓烈的辣香味过口不忘，至于海椒长得到底什么样，我倒是无缘见识，只因去四川的次数有限，如此也好，每每回忆起海椒面的过瘾辣香也是一种享受。买不到海椒用灯笼椒代替也未尝不可，北京半数以上的麻辣烫店家都用灯笼椒做底。花椒应选上等花椒，春节过后，一位四川朋友从家乡给我带回被称为贡椒的凉山花椒。此椒色偏玫瑰，椒香浓郁，椒粒整净，连我这个对麻味不太感1冒的人看了也会平生出好感来。

除了辣椒和花椒这两位主角之外还有几样香料是要加的：大料（八角）、茴香、香草、香叶、丁香、孜然、草果。孜然可根据个人口味添加。喜欢滋补的人，还可以添加参1片和枸杞。干香料就是这些，剩下的就是葱、姜、蒜和郫县豆瓣酱了。

一般我在炒制底料之前都会准备一大锅高汤，鸡汤、鸭汤、肉汤都可以，也可以直接将鲜鱼放入火锅中作为底汤。

准备工作完成就可以炒制底料了。先将炒锅烧至三成热，倒入色拉油，放入辣椒、花椒、大料（八角）、茴香、香草、香叶、丁香、孜然、草果、葱、姜、蒜，待辣椒开始变色时加入少量料酒，紧接着放适量郫县豆瓣酱，大火翻炒几下就可以了。将炒好的底料倒入火锅，加入高汤、盐和鸡精。等汤沸起来，浓浓的辣香会随着热热的蒸气游走到你的胃里，勾引那里的馋虫了。

青鳊鸡翅火锅，青鳊，即鳊鱼，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：净青鳊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，老火锅底料代加工定制，再加入炸过的青鳝段，用大火熬10分钟，舀入火锅中上桌，点火烧开后，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，死青鳝不能食用。

青鳝肉不宜煮得太久，以免太软太烂。

老火锅底料代加工定制-老火锅底料-嘉辉多重优惠(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。老火锅底料代加工定制-老火锅底料-嘉辉多重优惠(查看)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。