

火锅串串香底料代加工价格 串串香底料代加工价格 嘉辉多重优惠

产品名称	火锅串串香底料代加工价格 串串香底料代加工价格 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

串串香常用香料

- 1、甘菘在麻辣火锅汤料或卤菜中常用的一种毛绒绒、黑褐色的根状香料，成都人称之为香草，重庆人称之为香菘，其实应该叫甘菘，又名甘菘香。
- 2、丁香又叫公丁香、子丁香，为丁香的花蕾，烹调中常用的是干品，香味浓，尝之有刺舌、麻舌感，其性味辛温，有暖胃、止嘔逆、驱风、镇痛的作用。
- 3、八角应叫八角茴香，又叫大茴香、大料、八月珠，这是人们较为熟悉的一味香料。
- 4、小茴香又叫茴香、香丝菜、怀香、野茴香。全国多数地区都有栽培，且为人们所熟悉，其鲜品茎叶在烹调中常见用于制作茴香胡豆、茴香馅饺子等。
- 5、草果一种姜科植物草果的果实，自助串串香底料代加工价格，尝之味怪，不好受。其药性温、味辛，有燥湿健脾、祛痰温中、逐寒抗疟疾的作用。
- 6、砂仁又叫阳春砂仁、阳春砂仁，系植物阳春砂的成熟果实，尝之涩口，闻之有香味，药性温，味辛。三奈有的地方也叫沙姜、山辣，为根状茎。灵草为近几年广泛用于火锅的一味香料。
- 7、排草与灵草一样，也是近年来在麻辣火锅中运用普遍的一味香料。

8、白豆蔻又叫圆豆蔻，市场上或药店有写为百肉豆蔻别名玉果。近年来在火锅中运用十分普遍，不过尝之味亦不好受，其药性味辛温，具有暖脾胃、涩肠、下气的作用。

9、桂皮又称肉桂。性味辛甘、热，有补元阳、暖脾胃、除积冷、通血脉的功效。主治肾阳虚衰、心腹冷痛、久泻等。油性大，香味浓烈。

不只是串串香加盟，更是饮食文化的传承

一般来说，串串香加盟对于选择加盟的投资者来说，都会有扶持政策，如果没有十分全面的扶持政策，那么加盟商会在先天上就落后于行业里的其他串串香店，这样的加盟品牌，是不值得选择的，所以找对品牌，投资有前景串串香行业是重中之重。

一家串串香店口味如果不稳定的话，很容易流失客户，给自己的店带来灭顶之灾，选择串串香加盟，对于新手来说，是一个不错的选择，锦尝串串香加盟，在行业里有着丰富的经营经验，口味上非常稳定，每一个新的口味都要让顾客来品尝，如果适合绝大部分人就留下，对于加盟商来说，不存在口味突然变更，并且在节假日总部都会提前发备货通知，让各个加盟商做好应对，拥有底料加工厂的锦尝，应对不同地域的加盟商，都会进行口味研究，以确保在不同的地方，应对不同的人，保持口味的美味，这就是加盟的好处。

食材准备

火锅底料25克，老汤500克，米酒20克，白糖25克，味精5克，生抽100克，花椒25克，干辣椒50克，麻油少许。陈皮、八角、桂皮、草果、丁香等各少许，姜5片，特色串串香底料代加工价格，蒜6瓣，串串香底料代加工价格，牛油250克。

制作步骤

1、将牛油放入锅中烧热，火锅串串香底料代加工价格，投入花椒15克、干辣椒25克、姜、蒜爆香，然后放入火锅底料炒香，倒入米酒略炒。

2、将其余材料同老汤放入锅中煲滚，再煮上自己喜欢的食物用火锅味碟佐食。

串串香吃法

干碟

主要是干辣椒面、花椒面、熟芝麻、碎花生米、盐、味精等佐料拌匀即可。干碟适合重口味的，喜辣的

人。

油碟

油碟主要是香油、大蒜泥、香菜、葱花、、盐、味精。油碟适合不怎么能吃辣椒的人使用。

火锅串串香底料代加工价格-串串香底料代加工价格-嘉辉多重优惠由四川省嘉辉食品有限公司提供。火锅串串香底料代加工价格-串串香底料代加工价格-嘉辉多重优惠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。