

蜀县火锅底料定制

产品名称	蜀县火锅底料定制
公司名称	四川鑫味诚科技食品有限公司
价格	500.00/件
规格参数	蜀县火锅底料:500 蜀县火锅底料:450 蜀县火锅底料:650
公司地址	中国（四川）自由贸易试验区成都高新区天府三街69号1栋19层1901号
联系电话	18581613371

产品详情

火锅底料的生产 原料： 预处理 炒制 焖制 包装 存放 消费 二次消费（用于工业 燃料）

油脂：（牛油为主 精炼牛油 或 老火锅牛油 少数用其他油脂）

辣椒：（新一代产地河南辣味香味比较和谐）印度椒（辣度强 印度）石柱红（满天星 子弹头辣度不高 香味足 适用于辣椒干碟 产量小 贵州）全国产量最出名最高的是河南第一 第二贵州遵义虾子镇

（皱椒 美国红 颜色漂亮 产地新疆）

（小米椒 产地 云南 山东）

（黄灯笼椒 香味足 产地海南）

花椒：红花椒（产地汶川茂县大红袍）青花椒 厚苦味很重树上无刺（产地西昌 汉源）

花椒的好与不好 质量 看花椒的开口 开口以后留下的籽多不多 越多越不好 掺杂掺假 用纸巾测试

豆瓣酱：二筋条（老豆瓣 火锅豆瓣 红油豆瓣）

发酵类制品：泡椒 泡萝卜 挥发性 特别强 氨基酸非常重

香辛料：（桂皮 八角 小茴香 八角 草果 孜然）

酒：挥发 增香 增鲜 厚重感强

冰糖；回味微甜强

糍粑辣椒 煮的过程 看吸水状态

火锅的风味构成：麻辣鲜香：（脂香 酱香 肉香 香辛料香 酒香 复合香）咸甜苦

火锅的风味存在：脂溶性～水溶性

火锅消费重要一环：兑锅 底料 油料 汤料 底味 飘锅 风味辅助

重点打锅比例 加白酒 冰糖 米酒 白胡椒粉、

2：产品风味如何判定 感官评定

眼睛看——状态：液态 粉状 均匀 细腻 大颗粒 漂浮物

看色泽：红亮 金黄 乳白 清澈 浑浊

鼻子闻——香气 香辛料味 脂香 肉香 酱香 特征香

嘴巴尝——滋味：鲜 咸 甜 酸 苦 麻辣 协调度 特征香 饱满度