

平顶山火锅 火锅底料的做法 川鼎汇

产品名称	平顶山火锅 火锅底料的做法 川鼎汇
公司名称	四川川鼎汇餐饮有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市中国川菜产业园蜀韵路268号
联系电话	18160036868

产品详情

你喜欢吃火锅吗？

火锅的精髓在于汤底、蔬菜的配合，这两样东西提供了鲜美味增，而肉类、贡丸、鱼类则起到了调味的作

用。一锅热气腾腾的火锅，总能拉近彼此的心理。

火锅底料有很多种，有大骨头汤底、麻辣烫底.....不同的汤底都有不同的喜好者。

为了调和一桌子人们的口味，鸳鸯锅就出来了！

外面的火锅，人们总觉得底料是不是增加了不明东西，对于食材也不是很放心，平顶山火锅，这个鱼片、肉卷新鲜吗？这个蔬菜卫生吗？吃火锅不舒服的新闻每年也有好几起。现在分享在家里，如何自制火锅底料，如何准备食材？教你做出一锅香喷喷的火锅！

火锅的一定要准备点素菜，即使你很喜欢吃肉，但是荤素搭配，才能健康美味！

很多人认为火锅就是把菜、肉、海鲜都下到锅里涮一通，往往忽略了选材的卫生和安全。羊肉片也难辨真假。因此从蔬菜的选购、清洗，到肉类的挑选，每一步都要严格把关，火锅配菜，否则精心准备的一锅汤就被污染了。

蔬菜是必不可少的，金针菜、蘑菇、香菇、平菇、金针菇、黄豆芽、绿豆芽、豆腐、豆腐干、香菜、香蒜、葱、空心菜，荸荠，金针菜、玉兰片、笋干、魔芋、木耳、银耳、香菇、口蘑以及竹荪等。

牛羊肉通常是人们涮锅必不可少的食材，可是近年来频频爆出羊肉片掺假，也使得人们选购时有些顾虑

。如果不放心买来的肉片，大可自己买新鲜牛羊肉，回家冷冻后切片，这样就可以放心吃肉了。

火锅配菜还能选择干豆腐，冻豆腐、鱼丸，鸡丸，鱼豆腐等。

四人吃火锅必备（菜、调料什么的）有哪些？

调料：香油、蒜末、小葱，这是比较大众的做法，还可以根据自己的口味，准备芹菜末、香菜末、蚝油、还需要准备火锅底料，想吃都火锅店里的味道，推荐巴蜀龙门阵火锅底料，制作简单，而且完好打理。他的包装袋就可以直接用来装剩汤。

菜品：既然火锅底料都这么好吃了，菜品一定不要差，毛肚、黄喉、鸭肠、千层肚、还可以整肥牛、羊肉卷、耗儿鱼、鸡翅、排骨，蔬菜：土豆、藕、山药、火锅粉、豆皮等，蔬菜全是推荐菜品。一个宿舍吃完全够。

然后准备一瓶香水吧，吃完，使劲喷一喷。

川鼎汇教你做川菜

本周推荐川菜经典菜品之二

麻辣水煮肉片

食材:乌鱼片一袋11.8元，双椒鱼一袋11元，香油一瓶3元，蒜泥一盒2元，葱花一盒1元，豆芽一盒5元。

合计33.8元

制作步骤:

三斤水烧开，放入双椒鱼调料一袋，水开三分钟后放解冻了的鱼片，水开二分钟后起锅，香喷喷的双椒水煮鱼片就可以出锅了。

五花肉半斤煮八成熟，火锅底料的做法，切片备用，油少许加热，放入生姜，蒜煎香，放入五花肉片，煎出油，放郫县豆瓣，三小勺。小火煎五分钟，放入蒜苗或者青椒丝。大火三分钟即可出锅。由于郫县豆瓣酱盐分比较高，可以不放盐调味。

平顶山火锅-火锅底料的做法-川鼎汇(优质商家)由四川川鼎汇餐饮有限公司提供。四川川鼎汇餐饮有限公司(www.cdih188.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。川鼎汇——您可信赖的朋友，公司地址：湖北省武汉市中国川菜产业园蜀韵路268号，联系人：徐经理。