

阿拉善盟火锅 火锅 川鼎汇

产品名称	阿拉善盟火锅 火锅 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

番茄虾滑汤底浓郁的秘诀就是那一小勺番茄酱。如果爱吃辣，还可以加一些辣椒酱吃，火锅，夏天吃来超级开胃。而且虾仁算是高蛋白低热量的食材，多吃几块也不用担心。既满足了口腹之欲，还不用担心发胖，还有比这更好的事情嘛？

· · 用料 · ·

虾滑

虾仁 250-300g

蛋清 15-20g (大概半个蛋清)

盐 一小勺 白胡椒粉 适量

姜汁 几滴

番茄虾滑

葱头 2个 番茄 2-3个

番茄酱 两大勺

辣椒/辣酱 (可选) 适量

黑胡椒粉 (可选) 适量 葱花 适量

盐 适量

淀粉水 小半碗水 + 两小勺淀粉

· · 小贴士 · ·

- 1| 虾仁不要用刀剁，要用刀刮成泥，这个非常简单，阿拉善盟火锅，只要拿刀刮一下就知道怎么操作了。
- 2| 处理好的虾滑要用筷子多搅几分钟，充分起胶之后口感才爽滑。
- 3| 我用的是现成的虾仁，如果是用鲜虾的话可以先把虾头炸出虾油，再用虾油来煮，味道更加鲜美~

吃火锅有五大忌：

- 一、忌在火锅停用一段时间后立即使用。在使用火锅前一定要用布浸蘸食醋，再加点盐擦拭，把铜锈彻底刷洗干净再用。
- 二、忌生食。有些人吃火锅为了鲜嫩，不等肉菜熟就下肚，这样很不卫生。
- 三、忌烫食。刚从火锅中取出鲜烫的食物，不宜马上送入口中，应放在碗内稍凉一下再吃，以免烫到食道粘膜，造成溃疡或口腔膜起泡。
- 四、忌过辣。有些人吃火锅时辣椒、蒜、葱等调料放得太多，对胃粘膜造成一定的损害。
- 五、忌把吃剩的菜和汤放在火锅中过夜。过夜的残菜和汤同样会含有过多的铜氧化物，吃后容易引起头晕、恶心。

吃火锅，总能打开话匣子.....火锅文化就像酒桌文化，吃火锅能让人们彼此亲近不少。一个锅里伸筷子夹菜，彼此都不嫌弃对方的“口水”。哈哈！

吃火锅的顺序，建议如下：

如果喜欢喝火锅汤(如鸡汤等)应趁早，海鲜小火锅，主要是为了减少脂肪、盐、等的摄入

先吃点主食，一般情况下，土豆、山药、红薯等都可以作为主食，增加饱腹感，防止后面吃太多肉

其次是肉禽蛋海鲜类等，应以新鲜的、脂肪含量低的鱼虾、牛肉、鹌鹑蛋等为主，各种肉丸子、火腿肠、内脏等则尽量少吃;

肉类吃了1/3后就开始放蔬菜、菌藻类和豆制品，而不是等到肉类都涮完了再吃。

建议蔬菜不要烫太久，一方面能更好地保存营养，火锅调料，另一方面是减少油脂的吸附，如果锅面上有比较多的浮油，应先舀掉再放蔬菜，如果是鸳鸯锅，则放在白汤那锅。

此外，吃火锅也不要忘记了调味料！

现在你有没有想过开一家火锅食材超市来改善一下当前的生活质量，我们想要给所爱的人更好的生活，

自己干一番事业。如果我们每天都是给别人打工，这样永远不会给生活带来很大的改善。想要自己创业的话不妨先从餐饮业行业干起。火锅食材超市就是我们创业自己当老板的首要选择。这个不需要很大的投入，假如我们的手里的本钱不是很多，也照样可以把这间店面给撑起来。店面也不需要装修的多么豪华，重点还是锅底的味道和食材的新鲜。火锅的味道做好，食材够新鲜，这样就会把顾客的胃牢牢的锁住。这样还愁我们店里的生意不好吗？

开火锅食材超市，也是适应当前市场的发展要求。火锅眼下正在被越来越多的人所接受，它可以做成多种口味，满足不同人的需求。不管是麻辣的还是鲜香的，在这里统统的满足你。通过市场调查得知，火锅食材超市越来越受到大众的欢迎。因为其口味多，操作简单方便，并且价格实惠。他不仅可以满足两个人的日常饮食，也同样可以满足多人的聚会聚餐。所以，加盟火锅食材超市一定是一个不错的创业选择。

阿拉善盟火锅-火锅-川鼎汇(优质商家)由四川川鼎汇餐饮有限公司提供。行路致远，砥砺前行。四川川鼎汇餐饮有限公司(www.cdih188.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料项目合作较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!