

清油火锅底料 盛世麒麟 成都火锅底料

产品名称	清油火锅底料 盛世麒麟 成都火锅底料
公司名称	四川盛世麒麟食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都市双流区西南航空港经济开发区腾飞九路9号附8号
联系电话	13982288988

产品详情

麻辣底料可以根据油料的不同分为牛油底料和清油底料。牛油底料的油料是牛板油，清油底料的油料是菜籽油。口感上牛油锅底更加厚重香醇，而清油底料则不容易上火，辣味上两者没有显著的区别。值得一提的是，早期的麻辣火锅都是清油锅底，后来大家对火锅的香味要求越来越高，才出现了牛油底料，并快速的超越清油底料成为麻辣火锅料中的主流。

火锅底料为什么炒不香？

火锅香不香，影响的因素是很多的，归纳起来无非是两大原因——主观原因和客观原因。

从主观原因看，有以下几个原因：

1、火锅店老板吝啬

为降低成本，选择的材料质量差，以次充好，那当然炒不出香的底料。

2、采购做手脚

明明有好材料，偏要买次品，却按好材料报帐，成都火锅底料，从中吃回扣。

3、厨师个人原因

火锅炒料师虽然很内行，但因个人思想问题，对老板不满意以及人际关系处理不好等，都有可能人为地不将底料炒香，以此来要挟老板，火锅底料批发，或“忽悠”老板。

4、其它因素

其他员工在原材料里做手脚，那就有搞破坏的嫌疑了。

方块火锅底料与传统火锅底料的差异：

方块火锅底料与传统火锅底料的区别是什么?传统火锅底料与方块火锅底料有几个区别。

一个是形状。方块火锅由模具成型，基本成规则长方体，而传统火锅底料基本是不规则长方体(自然呈放成板状)。

二个是原料状态。方块火锅底料是全调型底料，即保持原料原始形态炒制而成，而传统火锅底料中的原料基本是打碎打小进行炒制的。

三，它们大的不同在于味道，方块火锅底料味道更浓郁，口味更有传统老火锅的醇厚香浓，清油火锅底料，方块火锅由于尽力保持原材料全型，火锅汤底是越吃越香，越煮越浓郁，而一些传统火锅底料汤底出香出味快，但后劲不足，吃到后面味道要稍显寡淡。方块火锅底料口味丰富，清汤火锅底料，酱香味浓郁，富有层次感，而一些传统火锅底料只注重麻辣为主，口感香味没有层次，一些传统火锅的味道很大一部分还得由我们调制的蘸料来帮助提味。方块火锅底料为展示全型原材料，在原材料的选择上也更为精细，以便于更好的把握方块火锅底料的品质。

清油火锅底料-盛世麒麟-成都火锅底料由四川盛世麒麟食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。四川盛世麒麟食品有限公司(www.qicy.cc)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加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!