

自贡火锅酱料代加工厂家 山东厨小乐值得信赖

产品名称	自贡火锅酱料代加工厂家 山东厨小乐值得信赖
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

适用范围：

多用于制作白味、鸡、鸭、鱼等火锅，三鲜火锅酱料代加工厂家，以及不喜食牛肉味食客使用的火锅。

技术揭秘：

清水须一次性加够，中途不加水。水不宜掺得太满，以免沸后溢锅。需旺火或中火熬制，小火熬制汤色不白。

推荐涮食原料：

荤菜：

毛肚、鲜鸭血、基尾虾、鲜鱼片、鲜鱼头、鲜腰花（腰片）、鲜鱿鱼、墨鱼仔、鲜鱼肚、鲜鳝鱼片（泥鳅片）、黄腊丁、午餐肉、肥牛卷、羊肉卷、老肉片（猪肚皮部位的肉急冻后用切片机切片）、虾饺。

对于香料粗粒和干青花椒，下锅炒制的时间都不宜长。由于香料粗粒出味较慢，所以可先下锅；而干青花椒因为出味较快，所以要稍后下锅。补充说一点，所加入的香料不能打得过细，因为要防止其长时间加热后致口味变苦。

豆豉的作用，主要是增香提味；而在火锅底料炒制完成前，需要加一定量的高度白酒以除异增香，牛油火锅酱料代加工厂家，只不过要等酒味完全挥发且底料中已无多余的水分时，这火锅底料才算是炒好了。

在把火锅底料炒好后，需要放置一两天后才可用来对锅底，这是为了让火锅底料里的各种呈味物质充分融合，最终渗入到油脂中，自贡火锅酱料代加工厂家，形成独具特色的火锅风味。

蘸碟不同牛油锅底因为口感厚重层次分明，所以一般都配个油碟，也是为了解腻解辣；而清油一般都会在自己调好的蘸碟基础上加上原汤汁，免得菜品不入味。

好啦，初步了解了牛油底料和清油底料的差别之后，我们就要开始准备工作了~

步，打开手机点开BGM，跟着节奏摇摆起来。

步，菌汤火锅酱料代加工厂家，上菜。

在此之前，我们强烈制止了一位企图直接用筷子蘸火锅底料吃的同事，选择了这七种菜。

第二步，火锅底料应该怎么吃？这个问题提的好，其实很简单。

点燃固体酒精，放上锅加点水，盖上锅盖等水煮沸。加入底料，等底料充分融化。

自贡火锅酱料代加工厂家-山东厨小乐值得信赖由山东厨小乐调味食品有限公司提供。“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”就选山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com），公司位于：山东省东营市广饶县花官镇工业园区，多年来，山东厨小乐坚持为客户提供好的服务，联系人：经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东厨小乐期待成为您的长期合作伙伴！