

三鲜火锅底料厂家 日照火锅底料厂家 山东厨小乐现货供应

产品名称	三鲜火锅底料厂家 日照火锅底料厂家 山东厨小乐现货供应
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

四川经典火锅

原料：冰糖、葱段、蒜各10克，姜20克，郫县豆瓣100克，香料（香、丁香、排草各3克，香叶、香草各2克，桂皮、八角、白蔻、三奈、香果各5克），干辣椒、牛油各150克，猪油、菜子油各50克，永川豆豉5克，醪糟汁25克。

制作：

- 1.把干辣椒制成糍粑辣椒，10克姜、蒜分别切成0.5厘米见方的丁，10克姜切块备用；
- 2.永川豆豉剁成绿豆大小的粒，冰糖捣碎，菜子油炼熟后冷凉，牛油入锅中熬化，加姜块、葱段烧至九成热，捞出姜、葱晾凉备用；
- 3.香料用开水泡2分钟，沥干水分绞成花生米大小的粒；
- 4.锅中放牛油、猪油、菜子油，烧至四成热，日照火锅底料厂家，下糍粑辣椒、郫县豆瓣小火炒10分钟，牛油火锅底料厂家，加入香料小火慢炒10分钟，待香味四溢、豆瓣酥香时下剩余的姜、蒜丁小火炒5分钟，下豆豉、冰糖、醪糟汁小火炒5分钟即成。

川味特色鱼头火锅

主料：

花鲢鱼头1500克

辅料：

芹菜80克，洋葱100克。

火锅配菜：

火腿肠、鲜鱼肚、鲫鱼、羊肉片、土豆片、菠菜、黄豆芽、豆皮、金针菇、青笋片、冬瓜片等。

调料：

菜子油450克，猪油200克，姜末50克，蒜末60克，醪糟20克，料酒30克，胡椒10克，豆瓣酱100克，干辣椒段300克，菌汤火锅底料厂家，泡辣椒100克，大葱段20克，冰糖10克，盐8克，味精20克，鸡精20克，各种香料粉50克（砂仁10克、良姜15克、香5克、陈皮10克、八角10克），干青花椒60克。

红酸汤脆臊豆米火锅

原料：

熟豆米500克 煮豆米的原汤1升 脆臊300克 酸菜段100克 黄豆芽80克 红酸汤100毫升 糟辣椒50克 姜片12克 葱节8克 盐5克 味精3克 胡椒粉1克 酱油4毫升 熟猪油20克 涮烫原料和蘸碟各适量

制法：

净锅置火上，加熟猪油烧热，放姜片、糟辣椒、红酸汤炒至色红出香，掺入豆米原汤烧沸，加脆臊、熟豆米和酸菜段稍煮一下，调入盐、味精、胡椒粉和酱油，起锅盛在垫有黄豆芽的砂锅内，撒上葱节，端上火锅桌即可边涮原料边吃。

三鲜火锅底料厂家-日照火锅底料厂家-山东厨小乐现货供应由山东厨小乐调味食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!