

火锅底料厂家 火锅底料 盛世麒麟

产品名称	火锅底料厂家 火锅底料 盛世麒麟
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

海鲜小火锅底料做法

食材准备：生抽，醋，海蚌700g，活虾500g，鱿鱼500g，西兰花1朵，胡萝卜1根，豆腐1块，蒜，盐，牛油火锅底料，小管适量。

方法步骤：

- 1、将食材准备好，海蚌放入淡盐水中静养几小时;
- 2、锅中烧开水，水开后放入海蚌煮30秒，去掉杂质后捞出沥水;
- 3、取汤锅，加入适量清水，放入海蚌，生姜盖锅，大火烧开转中小火煮半小时;
- 4、鱿鱼洗净，切成花刀，火锅底料重庆，入锅焯水30秒，海鲜洗净放入清水中，小管洗净，鱿鱼切条;
- 5、虾洗净去须，豆腐放入水中，西兰花掰成小朵，胡萝卜切块炒至断生待用;
- 6、蒜丝放入小碟中，加入生抽，醋拌匀作为蘸碟，然后将煮好的海鲜锅底放至电磁炉上;
- 7、加入适量盐，烧开后涮烫准备好的食材即可。

油料一体的牛油火锅底料怎么使用

油料一体的牛油锅底料常温下是半固态的，在用来打锅的时候，只需要将底料倒入锅中，按比例加水划

开，根据个人喜好加入适量的鸡精、盐、花椒、辣椒等调味品，煮开后即可烫煮菜品。

牛油火锅底料怎么使用？

较优质的牛油底料加水比例是1:1到1:2，如果某款牛油底料的加水比例超过1:3，那么很可能这款产品牛油含量较低，而更多的是用调味品来增香提味，也就是说，通过调和调味品的方式，替代牛油本身的香味，降低锅底成本。

为什么要选择火锅底料代加工厂？有什么好处？人工炒制火锅底料慢慢的被机器炒制替代，火锅底料厂家，与此同时，火锅底料，有人认为机器炒制比不上人工炒制的味道；也有部分人认为不久的将来，机器炒制会完完全全的代替人工炒制，人工炒制火锅底料会被淘汰，到底是怎样的呢？

虽然火锅底料代加工厂的生产步骤大多相同，但不同的成都火锅底料代加工厂的生产工艺在细节上以及一些技术处理方面有着细小的差别。

火锅底料厂家-火锅底料-盛世麒麟(查看)由四川盛世麒麟食品有限公司提供。四川盛世麒麟食品有限公司（www.qicy.cc）实力雄厚，信誉可靠，在四川成都的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领盛世麒麟和您携手步入辉煌，共创美好未来！