正宗火锅料包代加工厂家 台州正宗火锅料包 山东厨小乐放心选购

产品名称	正宗火锅料包代加工厂家 台州正宗火锅料包 山东厨小乐放心选购
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

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，正宗火锅料包代加工厂家，醪糟20克，料酒30克，胡椒10克，豆瓣酱100克，干辣椒段300克，泡辣椒100克，大葱段20克，冰糖10克，盐8克，正宗火锅料包酱料代加工，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。

对于无辣不欢的人来说，越煮越香，越煮越辣的麻辣口的火锅简直是四季必备，冒着红油的汤底看着就垂涎，平时不吃辣的人都抵挡不住把筷子颤抖着伸进锅里！

麻香红油锅底

精选农家植物油，清凉透明，味道香浓，郫县豆瓣酱，鲜红油润，香气浓郁

四川新鲜辣椒，辣味十足，饱满色美。

菌菇

菌菇锅是养生火锅的一种，汤底口味鲜甜清淡，正宗火锅料包生产厂家，原汁原味的菌菇鲜味渗入肉里，瞬间把味觉都点亮了，多吃还不容易上火，有老人和小朋友的话，菌菇汤底是哦！

番茄

番茄锅红彤彤冒着泡的热汤，忍不住就想先喝上几口暖暖身，自带番茄酸酸爽口的口感，浓郁的香气在口腔回荡，肉菜到这都成配角了。

海鲜

很多时候想吃海鲜，却不懂怎么处理这种复杂的食材，美味的海鲜可别这么白白浪费了，那就从海鲜火锅入手吧！

最后就是牛骨汤料了

调助料：

老姜300克，大葱500克，白胡椒3克，料酒500克。

制作程序：

（1）烹前工作：将鸡、鸭宰杀后剖腹，治净。猪肘、猪肚刮洗至净。猪棒骨洗净，敲破。将猪棒骨、老母鸡、肥鸭、猪肘、猪肚入沸水锅中氽一水，取出用清水冲洗，沥净水。老姜拍破，台州正宗火锅料包，大葱挽结。

（2）鲜汤熬制：将猪棒骨、老母鸡、老母鸭、猪肘、猪肚、老姜、大葱、白胡椒、料酒入汤桶中，注入清水，旺火烧沸，撇净浮沫，用中火熬至汤色乳白、鲜香味浓时即可。

正宗火锅料包代加工厂家-台州正宗火锅料包-山东厨小乐放心选购由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）是从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：经理。