

山东冠威制冷设备厂 蘸料台品牌 蘸料台

产品名称	山东冠威制冷设备厂 蘸料台品牌 蘸料台
公司名称	博兴县兴福镇冠威厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13954386912 13954386912

产品详情

随着科技的进步，烹饪技艺的发展，川味火锅 火锅品种也异彩纷呈，各具特色，依燃料而分有木炭火锅、煤气火锅、电火锅、酒精火锅等;就质地而论有锡制火锅、铝制火锅、不锈钢火锅、搪瓷火锅等;按结构来说有连体式火锅、分体式火锅、鸳鸯式火锅等;按烹饪风格来说，有汤卤火锅、清炖火锅、水煮火锅等。品种繁呈的火锅，为餐桌平添几分热闹的气氛。千里不同风，百里不同俗，我国的火锅花色纷呈，千锅百味，着名的如广东的海鲜火锅，涮的是海鲜之类，配料十分讲究，最讲究味道鲜美和吃的乐趣，食而不腻，味美无穷;苏杭一带的菊花火锅，火锅汤汁为鸡汤或肉汤，并辅以肉、鱼、鸡等薄片与菊花一起涮着吃，清香爽神，风味独特;云南的滇味火锅，特点是火锅中一定要放云腿，食时配以香菇、鱼肉等生料，鲜嫩香辣，饶有风味;重庆的毛肚火锅，具有原料多样、卤汤浓鲜、麻辣醇香之特点。此外，北京的羊肉火锅、浙江的八生火锅、杭州的"三鲜火锅"、湖北的"野味火锅"、东北的"白肉火锅"、香港的"牛肉火锅"、上海的"什锦火锅"、山东的"羊汤火锅"等，也风味别具。

一是煮烫之食。饮食火锅的菜肴，主要烹饪之作不是炒、烧、熘、煎、焖、蒸，而是通过煮烫之法来完成。同时，“老”，“嫩”之类的火候，不是厨师控制，而是食客自我掌握。上帝与厨师，食客同老板，我中有你，你中有我，你吃我吃他吃，多吃少吃，蘸料台批发，任君主宰，好不自在！

二是麻辣之味。尽管不少川菜离不开麻辣，而火锅麻辣是以烫为媒，麻辣得更集中更有味，离开麻辣就不成其为火锅，白味或他味不是火锅的主体而是其派生。其实，乐尝麻辣之味的“瘾君子”，现在不止于川人、南人、国人、北人、老外也大有人在。因为辣得恰到好处，蘸料台，麻得恰到好处，大家通吃、照吃不误，人们乐于前来“麻辣烫”一番。况且美食家、配方家在实验如何麻辣更科学更益于健康。相信有朝一日，火锅会成为中国的“可口可乐”。

火锅与主食:吃火锅时往往会忘记主食，或者在肉残汤浓的时候才下一点面条、小饺子或年糕片。这种做

法的结果就是肉类吃得过量，淀粉严重不足，体内产生大量废物。正确的做法是在开始吃肉时便吃少量淀粉类食物，一则帮助控制食量，二则保护胃肠健康，同时有益营养平衡。

火锅里的蔬菜:几乎所有品种的蔬菜都可以与火锅和谐相处，但其中对身体最为有益的当属绿叶蔬菜。绿叶蔬菜可以供应维生素C和胡萝卜素，也能部分消除大量吃肉带来的种种不利影响。蔬菜中的纤维素可帮助打扫肠道中黏附的脂肪和蛋白质废物，还能减少脂肪和胆固醇的吸收。按照膳食平衡的原则，蘸料台定做，吃1份肉类，至少需要两份蔬菜与之搭配，而且边吃肉边吃菜。

火锅席上的主食几乎都以高脂肪为特色。北京人喜欢吃油酥烧饼、麻酱火烧，南方人喜欢精致的小点心。然而在已经摄入大量肉类之后，这些食品就显得十分多余。相比之下，不含脂肪的小馒头、面条等更为健康。若在涮肉时已经放了马铃薯、甘薯、粉丝等配料，已经获得了足够的淀粉，就不一定吃主食了。

山东冠威制冷设备厂(图)-蘸料台品牌-蘸料台由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂(www.cnguanwei.com)是从事“冰柜,点菜柜,保鲜台,工作台”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:穆玉燕。同时本公司(www.huoguo zhanshigui.cn)还是从事火锅展示柜,火锅自助展示柜,海底捞火锅专用展示柜的厂家,欢迎来电咨询。