

火锅底料贴牌加工 火锅底料 盛世麒麟

产品名称	火锅底料贴牌加工 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

自制川味火锅底料的做法：

1.菜油先炼熟；牛油切成小块；郫县豆瓣剁细；干辣椒入沸水锅中煮约2分钟后，捞出绞成茸，即成糍粑辣椒；生姜拍破；大蒜去皮剥成瓣；大葱挽结；冰糖敲碎；八角、三奈、桂皮掰成小块。

2.炒锅置中火上，炙锅后倒入菜油烧热，放入牛油熬化，投入生姜、蒜瓣、葱结爆香，火锅底料，接着下入郫县豆瓣和糍粑辣椒，转用小火慢慢炒约1~15小时，至豆瓣水气炒干、香气四溢且辣椒微微发白时，拣出锅中葱结不用。

3.随即下入八角、三奈、桂皮、香叶、香草、公丁香等，继续用小火炒约15~20分钟，至锅中香料色泽变深时，下入冰糖、醪糟汁，用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发，这时将锅端离火口，加盖焐至锅中原料冷却，即成火锅底。

盛世麒麟专业研发、生产、定制加工各类复合型调料，有正宗的川味火锅底料，各类川菜家常菜调料，美味鱼调料，也有四川凉面，拌面调料，凉菜调料。种类繁多，也可根据个人口味定制，来样定制，代加工贴牌。调料批发量大从优。麻辣火锅调料，火锅底料批发，火锅底料生产厂家，火锅调料等，欢迎来电垂询。

调制红汤还要注意以下两点：一是汤汁表面的浮沫，火锅底料贴牌加工，与油混在一起，必须撇去。其方法是：用勺背轻轻沾取，让浮沫沾在小勺背上，然后除去，以免将油撇掉。二是要中途尝一下味道。若咸味不够，酌量加盐；若麻辣味不浓，再加点豆瓣、花椒、辣椒；若发现太辣或太咸，可加冰糖或淡汤。经补充调味，使火锅的味道更符合食者的要求，更突出正宗重庆火锅的风味。

民以食为天，餐饮酒肆亘古兴旺发达是时代经济兴衰的重要体现，餐饮业一时风光无限。在众多经济领域中，创业和投资的门槛越来越低，小成本大回报是创业青年的不二选择。

麻辣底料可以根据油料的不同分为牛油底料和清油底料。牛油底料的油料是牛板油，清油底料的油料是菜籽油。口感上牛油锅底更加厚重香醇，而清油底料则不容易上火，火锅底料加工价格，辣味上两者没有显著的区别。值得一提的是，早期的麻辣火锅都是清油锅底，后来大家对火锅的香味要求越来越高，才出现了牛油底料，并快速的超越清油底料成为麻辣火锅料中的主流。

火锅底料贴牌加工-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。“火锅底料,火锅调味品,餐饮服务”就选四川盛世麒麟食品有限公司(www.qlcy.cc)，公司位于：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，多年来，盛世麒麟坚持为客户提供好的服务，联系人：付天宇。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。盛世麒麟期待成为您的长期合作伙伴！