

牛油火锅底料代加工厂 盛世麒麟 火锅底料

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 牛油火锅底料代加工厂 盛世麒麟 火锅底料 |
| 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

调制红汤还要注意以下两点：一是汤汁表面的浮沫，与油混在一起，必须撇去。其方法是：用勺背轻轻沾取，火锅底料加工，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，火锅底料，再加一点豆瓣、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。

火锅底料炒制注意事项：

- 1、在火锅底料的炒制过程中一定要用小火，这样一是可避免将原料炒糊，二是可使原料内部的香味和色素等充分渗出。
- 2、炒制过程中还要用手勺或锅铲不停地翻动，以使原料受热均匀并避免粘锅。
- 3、火锅底料中加入的郫县豆瓣主要用于提味，而糍粑辣椒则主要用于提色，不过两者均要慢慢炒干水气，这样才能使其味道和色素充分地溶于油中。
- 4、火锅底料中加入冰糖可以起到“亮”汤汁的作用。而加入醪糟汁，则为的是促使豆瓣和辣椒中的辣味、香料中的香味充分渗出并溶入油中。此外，加入醪糟汁还可起到调和诸味并除去某些香料中苦涩味的作用。
- 5、火锅底料中加入香料无疑是为了增香，但香料的用量不可过大，否则会产生苦涩味。

- 6、在调制火锅汤料时，如果口味要求不是太辣，那么其中的干辣椒便不用直接入炒锅用油炒香，而是先入沸水锅中焯一水后以减其辣味，再捞出撒入火锅中。
- 7、基础底料要使用糍粑辣椒来进行提色，郫县豆瓣的用量可以少一些，不应超过干辣椒的20%。
- 8、添加猪油可以增加底料的香气，但这个量不宜过多。
- 9、实际炒制时，一定要用小火，火面应宽。油温应保持在三成左右。如果火力过大则会导致油温过高，这时可以将锅暂时撤离。
- 10、炒制时一定要不停翻动，防止各种原料粘锅。
- 11、花椒中含有大量的挥发油成分，火锅底料生产代加工，其麻味和香味在加热后容易蒸发，所以花椒一般在最后的时间段用。
- 12、离火加盖焖是利用基础材料的余热将香料的一部分香味和花椒的麻香充分融入火锅底料中。
- 13、火锅底料大批量的炒制方法和小批量的炒制方法有一定差异。小批量的炒制一般要将其中的香料打成粉末，并减少其用量，同时还要适当地缩短香料的炒制时间。
- 14、火锅底料炒制好以后，面上都浮有一层油。我们可将这层油打出一部分作为老油，牛油火锅底料代加工厂，以备下次炒制时作“母油”使用，因为这样做可使火锅底料的香味更加浓郁醇厚。

麻辣火锅底料是火锅汤底的一种味道搭配方式，因为麻辣火锅的起源地是四川(1997年之前重庆仍属于四川)，因此火锅麻辣底料特指四川火锅底料或重庆火锅底料。

四川火锅不都是辣味汤底，但加上麻辣二字，就是特指红油火锅底料和清油火锅底料。其中清油火锅底料是四川的特色锅底，以纯菜籽油为油料，搭配郫县豆瓣、优质朝天椒、花椒和其他香辛料制成。菜籽油清香不油腻，不易上火，所以四川清油火锅的辣味主要靠香辛料提供，在辣味上不如红油锅底。

牛油火锅底料代加工厂-盛世麒麟(在线咨询)-火锅底料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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！