

# 盛世麒麟 加工生产火锅底料 火锅底料生产

产品名称	盛世麒麟 加工生产火锅底料 火锅底料生产
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

火锅底料的价格从低至4-5元一包的家用零售底料，到17-8元一袋的商用餐饮底料，根据购买火锅底料的渠道不同，就算是同样的商品，火锅底料生产厂家，也可能价格各异。

但无疑大量的批发要比单袋的零售实惠许多，但由于起订量的限制，批发大多是餐饮店的选择，而餐饮用底料的批发一般是按斤报价，批量生产火锅底料，这和零售按包购买、出价的模式完全不同。

关于火锅底料多少钱的问题，大家应根据实际用途在不同的渠道间进行衡量，购买前多方询问比价，到货后仔细比对商品图和实物的区别，在确定味道适合后在考虑加大订购量。

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，火锅底料生产，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，加工生产火锅底料，投入生姜、蒜瓣、葱结爆香，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。

火锅底料的使用能够为餐厅降低成本，增加效率，变相的增加了餐厅的客人接待量，主要的是熬制出来的火锅底料在色香味上都不输给餐厅炒制的底料，并且成本开销能够降低50%左右，选择火锅底料是一举多得非常明智的选择。火锅底料供应商能够在行业竞争很大的今天依然脱颖而出，说明他们的火锅底料味道能够得到大众认可，价格能够让合作商家满意。如果你对于火锅底料有需要，不妨花点时间来了解一下，相信这样一款好的产品能够和你碰撞出红火的未来。

盛世麒麟(图)-加工生产火锅底料-火锅底料生产由四川盛世麒麟食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。四川盛世麒麟食品有限公司（[www.qicy.cc](http://www.qicy.cc)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料加工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!