

成都市井火锅串串底料批发厂家BL3782-500g有拈头底料价格

产品名称	成都市井火锅串串底料批发厂家BL3782-500g有拈头底料价格
公司名称	重庆欣安怡食品有限责任公司
价格	520.00/件
规格参数	市井串串:500g/袋 BL3782:2606 成都:江津
公司地址	重庆市江津区德感工业园区兰溪路99号
联系电话	18783398133

产品详情

成都市井火锅串串底料批发厂家BL3782-500g有拈头底料价格

成都特色成都市井火锅串串底料批发厂家BL3782-500g有拈头底料价格

火锅底料串串香，是四川地区汉族传统小吃之一，也是草根美食最大众化的体现，它实际上是火锅的另一种形式，所以人们又往往称其为小火锅，“串串香”名字的由来是因为这是一种以竹签串上各种菜，将其放进滚烫的火锅中涮着吃的小吃。串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市，“麻辣烫”亦是其变体，可以说只要有人的地方就有串串香的存在，甚至在一定程度上，串串香已成为四川味道的代表之一。

成都市井火锅串串鸭肠制作方法

- 1、将解冻好的鸭肠倒入不锈钢盆中用水冲洗干净并捞起沥水；
- 2、鸭肠腌粉20克、沸水(温度保证在90-100度)；
- 3、鸭肠腌粉用0.2斤温水搅拌融化后倒入鸭肠搅拌均匀腌制20分钟；
- 4、压干水分后分成小份倒入沸水用大竹筷迅速搅拌让每根鸭肠都受热卷起立即沥水放入流动冷水中冲洗冷却，捞起放入塑料盆中流动水冷却并冲掉多余的油；
- 5、鸭肠腌粉在水桶内加温水融化倒入少许血（淡红即可过多会变黑），加水至半桶待用；
- 6、将冲洗好的鸭肠左手捞起，右手用剪刀在手下方150mm左右处将过长的剪断后放入食用碱水桶中浸泡并冷藏；

成都市井火锅串串锅底使用方法（串串·火锅）：

450克底料使用方法

红汤：1. 到入3.5斤开水（骨汤更佳）。

2. 放入适量干辣椒15克、干花椒8克、葱段6个.姜片3个.白扣4个（辅料包一份）

3. 加入1袋450克底料（用温水汤化）即可 4. 加入无盐味精15克

产品特点：油脂香味饱满，香料味协调、浓郁，飘香肉香突出，略带辣椒焦香

适用范围：串串、火锅、冒菜、红烧菜等

成都市井火锅串串整理鸭肠装盘：

- 1、准备血水-在水桶内加入适量的水，再加入少许血，颜色呈红色（比泡鸭肠的血水颜色稍深即可）
- 2、将鸭肠的油整理干净；
- 3、大白菜去头、将菜杆部分切为长：80-90mm并分成片状，在白瓷碗中加入一片白菜，在白菜上加入鸭肠：140-150克大概一把，再倒入准备好的血水至9分满；

产品特点：保水、增嫩、提味