

香辣烤鱼底料批发，重庆万州烤鱼底料批发，餐饮专用料

产品名称	香辣烤鱼底料批发，重庆万州烤鱼底料批发，餐饮专用料
公司名称	成都六香餐饮管理有限公司
价格	14.90/斤
规格参数	六香餐饮:六香餐饮 烤鱼底料:烤鱼底料 成都:成都
公司地址	四川省成都市温江区南熏大道二段1002号
联系电话	18280090109

产品详情

香辣烤鱼底料批发，椒香烤鱼底料批发，酸辣金汤烤鱼底料批发，冬阴功烤鱼底料批发，重庆万州烤鱼底料批发，餐饮专用料厂家

提到烤鱼，人们头脑中的烤鱼中一闪而过的往往是巴掌大的活鱼或干鱼，像牛羊肉串一样直接放到炭火上，放少许盐、辣椒等调料，烤熟即食。流行的川式烤鱼却与传统烧烤做法有着明显的不同，它采用“先烤后炖”的独特做法，融合了烤、炖两种烹饪工艺的精华。据说川式烤鱼的由来是从非洲传来的，一名捕到鱼的非洲土著，烤了很久鱼还未熟，便把那条鱼加入汤汁调味料边炖边吃，发现比以往任何时候都鲜美，从此就有了这道美味，烤鱼相传已有千余年历史。

香辣味操作

主材：黔鱼1条(活鱼约1250g)（也可用草鱼、鲤鱼、江团）

辅料：干辣椒节50g、干花椒5g、洋葱丝50g、白芝麻适量、色拉油150g、姜、蒜米、葱花适量，开水600g;

调料：香辣烤鱼料240g

操作步骤：

- 1、将预处理好的洋葱丝垫入盘底、烤鱼烤熟后盖在上面；
- 2、锅中倒入色拉油，将姜蒜米炒香，下入开水、香辣烤鱼料，煮沸淋至烤鱼上；
- 3、后将干辣椒、干花椒炒香倒入鱼上撒葱花芝麻即可。

备注：干辣椒和花椒可以先炒香再加汤一起出锅也可以。

椒香烤鱼操作：

鲜锅味调料：鲜锅酱240克 腌鱼粉sn14120 主料：黔鱼1条(活鱼约1250g)（也可用草鱼、鲤鱼、江团）；

辅料：保鲜青花椒50g、山东大黄姜120g、红小米辣120g、青小米辣90g

操作：1：宰杀洗净，从背部下刀（注：在下刀时不应用力过猛，不小心会伤到苦胆，会影响口味），在鱼身两侧改花刀，备用

2：干腌法：取sn14120(按鱼重的2.5%添加) 腌制1小时

水腌法：（sn14120）150g，料酒500g，清水500g，姜葱各25g）兑成腌鱼汁，腌制40分钟

3：将腌好的鱼取出洗净，用烤鱼夹子把鱼夹好，待烤箱升温350度到380度，放入烤鱼烤制8分钟取出备用

4：锅中加入50克色拉油，下入保鲜青花椒，红小米辣，山东大黄姜，炒出香味。

5：加入清水，下鲜锅酱熬煮3分钟下入青小米辣，淋到烤鱼上即可。

酸辣金汤烤鱼操作：

调料：酸辣金汤料100g、腌鱼粉sn14120 主料：黔鱼1条(活鱼约1250g)（也可用草鱼、鲤鱼、江团）；

辅料：青椒粒、红椒粒、黄椒粒

操作：1、宰杀洗净，从背部下刀（注：在下刀时不应用力过猛，不小心会伤到苦胆，会影响口味），在鱼身两侧改花刀，备用；

2、干腌法：取sn14120(按鱼重的2.5%添加)

腌制1小时；水腌法：腌鱼粉150g、料酒500g、清水500g、姜、葱各25g）兑成腌鱼汁，腌制40分钟；

3、将腌好的鱼取出洗净，用烤鱼夹子把鱼夹好，待烤箱升温350度到380度，放入烤鱼烤制8分钟取出备用；

4、把酸辣金汤料里加入清水煮开，小火煮30秒左右，苟少许的薄芡，将汤汁浇至鱼上面即可；

5、在鱼上面加少量青椒，红椒，黄椒粒摆

冬阴功味烤鱼操作：

调料：冬阴功烤鱼酱（sn15259）：180g、腌鱼粉sn14120、椰浆48g(按照水重的8%加入)

主料：黔鱼1条(活鱼约1250g)（也可用草鱼、鲤鱼、江团）；

辅料：鲜基围虾：50g、紫洋葱丝：50g、姜末：15g、蔬香油：70g、清水：600g鲜香茅：20g、红小米椒：50g、泰国香菜：15g、青柠檬片或水：15g、蔬菜：品种根据季节自选，适量添加

操作：1：鱼宰杀洗净，从背部下刀（注：在下刀时不应用力过猛，不小心会伤到苦胆，会影响口味），在鱼身两侧改花刀，备用‘

3：将腌好的鱼取出洗净，用烤鱼夹把鱼夹好，待烤箱升温350度到380度，放入鱼烤制8分钟取出备用

4：将紫洋葱丝放入鱼盘中间，再放入烫好的蔬菜，后放入烤好的鱼；

5：净锅烧热，放入蔬香油70g用小火烧至150 °C，下入姜末、红小米椒炒香，加入兑好比例的冬阴功烤鱼酱汁一起下锅搅匀再放入辅料用大火煮开30秒，将辅料用漏勺捞起，汤汁起锅浇至烤鱼上再将辅料盖在鱼上撒香菜即可。

注意事项：1.小米椒在炒制时油温不能过高；2、可以先将香茅，青柠檬放在兑好比例的冬阴功汤汁里浸泡。

成都六香餐饮管理有限公司（以下简称六香），成立于2013年，是一家集研发与生产的餐饮火锅企业,公司总经理陈昌元先生从事火锅行业20余年,先后在国内某些大型餐饮企业独立研发过多款市场流通较广的底料,参加过大大小小的餐饮比赛不尽其数,并获得肯定。

成都六香餐饮管理有限公司主要供应串串香底料批发，一次性火锅底料批发,小火锅底料批发，旋转小火锅底料批发，清汤火锅底料批发，火锅底料供应商，重庆火锅底料批发，成都火锅底料批发，麻辣火锅底料批发，清油火锅底料，冒菜底料批发,麻辣烫底料批发,火锅加盟等，秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念的原则为广大客户提供优质的服务。选择我们的理由——因为专业，所以信任！

香辣烤鱼底料批发，椒香烤鱼底料批发，酸辣金汤烤鱼底料批发，冬阴功烤鱼底料批发，重庆万州烤鱼底料批发，餐饮专用料厂家