

# 四川成都冷锅鱼火锅底料生产厂家

产品名称	四川成都冷锅鱼火锅底料生产厂家
公司名称	重庆欣安怡食品有限责任公司
价格	420.00/件
规格参数	成都火锅底料:500g/袋 BL2798:0204 成都:双流
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

冷锅鱼 实际上是重庆老火锅的一种新食用方法，因为其端上菜以前已经将鱼生产加工好，并放进底锅中，鱼在端上菜时就可以服用；鱼吃了后，可将底锅加温再次烫食别的菜肴，冷锅既维持了鱼的细嫩度，又可烫别的菜，可以说“一锅两吃”。

方式：将鱼类片一片，添加盐、鸡精、鸡蛋清、木薯淀粉沾汁退浆，再放进开水中氽透，上桌上放进鱼类和调准的烫水。

火锅底料：

郫县豆瓣酱8斤,野山椒10斤，泡海椒5斤，泡姜4斤，花椒1.5斤，葱一斤，生姜一斤，蒜头一斤，老冰糖2斤，山萘、砂仁、白蔻各4两，茴香、灵草各2两，白豆蔻8两，纯粮酒2斤，熟菜籽油二十斤，猪板油6斤，动物油4斤，葱2斤

特别制作火锅料秘方制做：

1、黄奶油300克切割成一小块；豆瓣酱300克剁细，辣椒干350克入开水锅中煮2分钟后，捞起来绞成泡海椒。

2、姜20克拍破；蒜头40克削皮；小葱60克挽成结；老冰糖30克砸碎；八角20克，、八角茴香各10克撕成一小块；砂仁5克拍破。

3、热锅，倒进茶籽油1斤，烧至四成热时，放进黄奶油煮化，资金投入姜片、大蒜瓣、葱结进行爆香，放入郫县豆瓣酱碎和泡海椒，改用文火慢炒二十分钟，至豆瓣电影水汽炒干、香气四溢且朝天椒略微发白时，拣出锅中葱结无需。

4、放入八角，，八角茴香，茴香10克，砂仁、紫草各5克，良姜、百里香各2克，公丁香一克，再次用文火炒约15分钟，至锅中香辛料颜色变深时，放入老冰糖、醪糟汁各100克，用文火渐渐地熬至醪糟汁中的水份彻底挥发时，将锅端离火口，盖上焖至锅中原材料制冷就可以。