

安丘正宗麻辣香锅技术

产品名称	安丘正宗麻辣香锅技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

来海阳学习麻辣香锅技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

对于一些无辣不欢的辣星人来说，每天吃饭如果不来点辣就跟没吃一样，火锅，麻辣烫，串串简直就是人间美味，但是，到了夏天，吃这些都会虽然爽，但是总是会吃一身汗，化妆的美眉容易脱妆，爱出汗的男士更是沁透衣服，无比尴尬。这不，小编这就拯救大家来啦，不吃火锅，串串，同样可以让你辣到爽。那就是麻辣香锅啦，麻辣香锅颇受全国食客喜爱，味道十分美味，而且口味多种多样，多种食材可任意搭配，可以满足大多数人的胃口喜好，关键是烹饪时间短，4~7分钟即可出锅食用，是很多年轻人偏爱的一种微餐饮。那么怎么做麻辣香锅呢，只要学会这招，保你做的麻辣香锅不单单是只有辣，而是汇聚了麻辣鲜香咸甜的均衡口感，赶快学习来吧。

配料：

基围虾或白虾 一斤、虾丸 适量、千页豆腐 半块、蟹柳 2条、西葫芦 半根、火腿 150克、胡萝卜 半根、真姬菇 适量、荷兰豆 半盒、泡椒竹笋尖 3条、泡山椒 3个、鲜剁椒 8根、四川麻椒 少许、八角 2个、姜 2片、蒜 2-3瓣、茴香 适量、豆瓣酱 适量、耗油 适量、生抽 适量、精盐 适量、糖 适量、香菜 1小把

烹饪步骤：

- 1.将素菜改刀切片，香菜切碎、剁辣椒切丁、西兰花掰小朵、基围虾盐水清泡，以及所有自己喜欢的菜都准备好。
- 2.雪平锅内到适量水烧开加入少许盐、油，先焯白玉菇，菌类的潮水时间稍微长些，一定要焯熟。
- 3.再将西兰焯水，颜色变得翠绿就可以盛出备用了。

- 4.将千叶豆腐、虾丸全部过水焯熟，备用。
- 5.雪平锅倒入少量花生油，油热后将基围虾放入锅中炸至表皮微微酥脆，盛出备用。
- 6.用炸虾的油继续将西葫芦和胡萝卜和荷兰豆翻炒至7成熟，盛出备用。
- 7.所有的菜都处理好后，重新在锅内倒入少许花生油，将花椒、大料、姜、蒜瓣、剁椒碎、泡山椒、香菜根煸香。
- 8.加入豆瓣酱、耗油、生抽、糖、盐翻炒出香味。
- 9.将所有之前焯、炒熟的菜、虾和火腿片全部倒进锅内，翻炒均匀。
- 10.最后撒上小茴香和香菜碎，不用出锅直接端上桌也是颜值相当高的。

烹饪小贴士：

- 1、调料可以根据自己的口味以及材料的多少进行调整，郫县豆瓣是不可少的；主料食材可以选自己喜欢的食材，比如藕、土豆都是很好吃的；
- 2、辅料食材根据自己口味酌情添加，喜欢辣的在泡椒和辣椒上可以做调整，喜欢野山椒口味重的也可以增加山椒笋和野山椒的量；
- 3、制作麻辣香锅的大部分材料都需要事先处理，用水焯熟或者用油炸熟（红薯条、土豆条等），这样便于快速翻炒。处理好的材料要沥干水分；
- 4、麻辣香锅除了调料以外，需要注意的是材料的火候，该脆的得脆，该软的软，不然就不好吃了。