

小料台 冠威制冷设备商用冰台 小料台定做

产品名称	小料台 冠威制冷设备商用冰台 小料台定做
公司名称	博兴县兴福镇冠威厨房设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13954386912 13954386912

产品详情

火锅配黄酒，祛湿

吃火锅配黄酒也非常不错。黄酒由纯糯米酿造，酒精度不高，一般在15%左右，且含有7种人体必须的氨基酸和丰富的维生素。黄酒能增食欲、助消化、杀毒、通经络、散湿气、除风，小料台品牌，在冬季吃火锅时喝极为适宜。此外，在火锅中加入适量黄酒，可以让汤的味道更鲜更醇厚。

清汤火锅：霞多丽

清汤火锅，北方以吃羊肉居多，汤沸肉香的火锅往往让人觉得口舌发烫，喝点冰凉的饮料可以很好地中和一下。从这个角度来说，冰镇的清爽白葡萄酒或起泡酒都是超棒的选择。羊肉肉质细腻不肥，适合搭配较为清爽，口感较为中庸的葡萄酒，小料台价格，而霞多丽葡萄酒恰恰符合这个特点。霞多丽葡萄酒酒精度较高，品尝起来略带甜味，加上本身恰到好处的酸度，正好能激发羊肉的鲜美。

常见火锅类别有：

涮羊肉：顾名思义就是以羊肉为主，一般来说使用传统的炭火铜锅风味，涮羊肉的蘸料配方较为特殊，北方人食用较多。

酸菜白肉锅：通常以五花肉和自渍的酸白菜为主，蘸料和涮羊肉一样。真正东北的酸菜白肉锅还应加上血肠，在东北的冬天，是没有人能缺了它的。

牛肉丸子锅：是以传统的炭火铜锅为主，红烧牛、羊肉与牛肉丸子为主要内容，北方清真食用的多。由于清真民信教的关系，所以牛肉丸子锅里必须没有猪肉，而且无任何蘸料。

麻辣锅、鸳鸯锅：四川人发明的麻辣锅，原为毛肚火锅，以涮毛肚为主，小料台定做，极辣与极麻，后来传到别的地区，并不以毛肚为主，各式材料皆可入锅，称之为麻辣锅。而“鸳鸯锅”的出现则是给许多不吃辣的人多重选择。在四川，传统用的锅子是生铁锅，在桌子中间，无论多少人吃过，汤都不换，只加汤，蘸料是简单的麻油，因为锅底的口味实在是太重了。

粤式打边炉：广东人重汤头，因此粤式的打边炉自然也以好的高汤为底，加上各式海鲜、山珍入味，蘸料则以沙茶酱为主。各式砂锅、煲仔，则以豆腐乳与生抽（广东说法：酱油）为蘸料。在潮州、汕头一带，以各式丸子为火锅，尤其是牛肉丸子，小料台，极有咬劲，风味特殊。

冈山羊肉炉：以带皮的羊肉为主，配上中药材，蘸料以辣豆瓣酱或豆腐乳为主，地道的台湾风味，香肉炉也可用同样的做法。

素食锅：以各式蔬菜、蕈类、豆制品为主，通常以黄豆芽与笋为高汤底，是吃素的专属。

砂锅类：砂锅鱼头有代表性，还有什锦砂锅、砂锅豆腐等都有不错的风味。

药膳火锅：以中药材为补，可用排骨、鸡肉为主体，蘸料简单，较强调中药材的滋补效果。

台式海鲜炉、姜母鸭、烧酒鸡：地道台湾风味，以海鲜、鸭、鸡加上各式调味料，主题表现明显且各具风味。

山珍菌汤锅：根据调查研究，用山珍菌吊出的鲜汤里含有大量的微量元素硒、锌、铁，汤中所含的多种维生素又起到了补充水分、滋润肌肤的功效，能保证肌肤不再干燥，美容是菌汤具有的时髦功效，美味、健康、美容，成了当下杂菌汤被宠爱的理由。

博兴冠威制冷设备集科、工、贸为一体，拥有一批中、专业设计人员；拥有国内先进的生产设备、采用先进的生产工艺、严格的质量控制体系和现代化的管理方式，加上一线生产技术人员严格的培训，确保生产的每一台产品高品质。冠威厨具生产的产品具有质量稳定、性能优良、等特点，深受广大用户的好评。

川渝火锅的蘸料以油和蒜泥为底，油碟可以吸收一些辣味。至于这油是香油、麻油还是芝麻油，每人都有自己的选择。

四川火锅的油碟还会再加入耗油、香菜、葱等提味。另外，川渝火锅的共同点是都有干碟，主要是辣椒粉，再加上味精和盐调味。

吃四川、重庆的火锅，哪怕明知不能吃辣，很多人依然愿意跑去点，一边喊着辣一边又忍不住继续吃，体味一场由辣带来的快感。

小料台-冠威制冷设备商用冰台-小料台定做由博兴县兴福镇冠威厨房设备厂提供。博兴县兴福镇冠威厨房设备厂（www.cnguanwei.com）是一家从事“冰柜,点菜柜,保鲜台,工作台”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“冠威”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东冠威制冷在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.xiaocaizhanshigui.cn）还是从事玻璃罩展示柜，玻璃罩小菜展示柜，阶梯形冰台展示柜的厂家，欢迎来电咨询。

