

# 火锅自助小料台厂家 冠威制冷设备展示柜 火锅自助小料台

产品名称	火锅自助小料台厂家 冠威制冷设备展示柜 火锅自助小料台
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

### 火锅自助小料台

博兴冠威制冷设备位于山东省博兴县兴福镇工业园，生产风幕柜、陈列柜、熟食柜、鲜肉柜、保鲜柜、超市便利柜，点菜柜、啤酒柜、冷柜、岛柜、冷饮柜、及各种异型制冷设备；

自助小料台出厂时已安装调试好，物流运输过程中由于物流的颠簸，压缩机里有油，管路里有冷媒需等3~4小时制冷机组稳定下来过后插电使用。冠威制冷设备厂将继续秉承“质量，信誉至上的经营理念，以的产品、满意的服务，对广大消费者承诺，火锅自助小料台定做，每一件冠威产品都是值得信赖和自豪的。

### 荔枝味型

又称新潮火锅，其特点是麻辣味轻，略带回甜，入口温和，火锅自助小料台价格，回味悠长；这种味型多数适合外地顾客。

另外还有种说法是，按照制作原料分类，重庆火锅有毛肚火锅、鱼头火锅、牛肉火锅、山珍火锅、羊肉火锅、素菜火锅等繁多种类；而从功能分类，火锅自助小料台，则可分为传统火锅、药膳火锅和创新火锅三大类；从表现形式上看，则分为全红汤麻辣火锅和清汤火锅，而鸳鸯火锅则包含了以上两种基本的表现形态，将两种汤全倒在一个锅里，中间用一金属片将其分割开来。

### 辣不怕味型

又称过把瘾火锅，其特点是“麻辣过瘾、鲜香味重”此种味型适合喜食特别麻辣的消费者。

现在很多火锅店，都使用蘸料自助的形式，方便顾客自己按照自己的口味来调配适合自己的口味的蘸碟，下面罗列火锅蘸料的配置方法。

### 1、辣味素菜酱料

配制：芝麻酱(或花生酱)+红油辣酱+生抽王+糖+醋+味精+葱姜末+麻油。

适合：多种主料如粉丝、豆腐、素菜等。

### 2、蚝油料

配制：蒜泥+蚝油+料酒+糖+味精+胡椒粉。

适合：不吃辣的人，火锅自助小料台厂家，宜配蘸羊肉、牛肉、活虾、蛤蜊、河蚌等鲜活主料。

### 3、红油蒜泥料

配制：红油辣酱+糖+生抽王+醋+味精+蒜泥。

适合：此种调料辣中带香，适合多种人的口味，宜配鱼、腰、肫、鸡片、粉丝、白菜、豆腐等主料。

### 4、怪味料

配制：红油辣酱+葱姜末+糖+醋+酱油+花椒粉+味精等。

适合：此种调料以辣为主，兼有多种口味，适合配各种荤素菜等主料都可。

### 5、乳腐汁料

配制：乳腐+糖+味精+白酒+盐。

适合：此种调料适配鱼、虾之类的主料为佳。

### 6、麻酱料

配制：芝麻酱(或花生酱)+糖+盐+生抽王+胡椒粉+味精+葱+香菜+麻油。

适合：配蛤蜊、鱼片、腰片和各种河鲜。

### 7、姜汁料

配制：姜+醋+糖+生抽王+盐+味精。

适合：此种调料适合配鱼、虾、蛭子、海螺等。

火锅自助小料台厂家-冠威制冷设备展示柜-火锅自助小料台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](http://www.cnguanwei.com)）在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东冠

威制冷一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：穆玉燕。同时本公司（[www.sdmalatanggui.cn](http://www.sdmalatanggui.cn)）还是从事麻辣烫柜，麻辣烫设备，商用麻辣烫柜的厂家，欢迎来电咨询。