

小料台 山东冠威制冷展示柜 小料台厂家

产品名称	小料台 山东冠威制冷展示柜 小料台厂家
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

火锅与主食:吃火锅时往往会忘记主食，或者在肉残汤浓的时候才下一点面条、小饺子或年糕片。这种做法的结果就是肉类吃得过量，淀粉严重不足，体内产生大量废物。正确的做法是在开始吃肉时便吃少量淀粉类食物，一则帮助控制食量，二则保护胃肠健康，同时有益营养平衡。

火锅里的蔬菜:几乎所有品种的蔬菜都可以与火锅和谐相处，但其中对身体为有益的当属绿叶蔬菜。绿叶蔬菜可以供应维生素C和胡萝卜素，也能部分消除大量吃肉带来的种种不利影响。蔬菜中的纤维素可帮助打扫肠道中黏附的脂肪和蛋白质废物，还能减少脂肪和胆固醇的吸收。按照膳食平衡的原则，吃1份肉类，至少需要两份蔬菜与之搭配，而且边吃肉边吃菜。

火锅席上的主食几乎都以高脂肪为特色。北京人喜欢吃油酥烧饼、麻酱火烧，南方人喜欢精致的小点心。然而在已经摄入大量肉类之后，这些食品就显得十分多余。相比之下，不含脂肪的小馒头、面条等更为健康。若在涮肉时已经放了马铃薯、甘薯、粉丝等配料，已经获得了足够的淀粉，就不一定吃主食了。

小料台

现在火锅店的生意越来越好，很多时候朋友家人出去聚会，选择吃什么的时候，火锅总会是其中一个备选方案，可能是因为火锅可以自己选择喜欢的每一种蔬菜原料，以及不同口味的锅底，而且还有火锅店的自助小料台，有很多口味的小料，顾客可以根据自己的口味去选择呢调制出自己喜欢的，专属于自己的独特的小料，还是十分自主化十分方便的。

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，小料台定制，极辣与极麻，后来传到别的地区，小料台，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，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，小料台直销，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，小料台厂家，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。

小料台-山东冠威制冷展示柜-小料台厂家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）位于山东省滨州市博兴县兴福镇。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东冠威制冷在机械加工中享有良好的声誉。山东冠威制冷取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。山东冠威制冷全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.sdmalatangui.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。