

四川杨妈妈串串底料厂家

产品名称	四川杨妈妈串串底料厂家
公司名称	成都杨妈妈餐饮管理有限公司
价格	12.00/个
规格参数	
公司地址	中国(四川)自由贸易试验区成都高新区吉泰五路88号2栋19层11号
联系电话	15328184837

产品详情

串串香也称麻辣烫，四川杨妈妈食品有限公司,起源于四川成都，是醉味小吃加盟连锁-多的项目之一。每个店，一盆热腾腾、香喷喷、美滋滋、辣乎乎的串串香上桌，大有“闻到串串香，神仙也跳墙”的感觉。谁也没想到这麻辣鲜烫的吃食把火锅变变样，把荤的、素的原料往竹签上一串，就串出了如今火热了十多年也没冷下来的串串香。-早的串串香蘸料是用辣椒面、花椒面、味精和盐拌匀而成的干料，后来才又添入了熟花仁末、熟芝麻以及少量的孜然粉以增香。后来，随着火锅味碟被引入到串串香里，所用到的调味品就更多样了。一般在制作蘸料时所用的调辅料有:香油、鸡精、味精、盐、鲜红辣椒末、熟花仁末、香菜末、小葱花、蒜泥、蚝油、陈醋等。其中，鲜红辣椒可增加鲜辣味，香油、熟花仁、香菜;小葱花可用来增香，大蒜可杀菌，陈醋可减辣降燥，放蚝油则是为了增鲜巴味。