

868 精品站，只出精品！

<http://868jp.taobao.com>

石锅鱼汤料配方、秘方酱配方、制作技术三大要点



简介

石锅鱼的石锅（市场有售）选用天然石材，整块打磨成锅的形状，两侧有耳，比脸盆还要大，浑圆厚实，足足有20斤重。每一张饭桌中间特意设置一个空槽，用来放置石锅，下面放煤气灶加热，这个加热时间可以是几十分钟到几个小时。它有如下特点：

一、器皿特点：

石锅古朴典雅、耐高温加热、保温、传热慢、不糊锅、补充矿物质。石锅经中国辐射环境管理监测中心多位教授分析、检测，它富含锌、铁、钙、镁等多种对人体有益的微量元素。将特别煨制的高汤盛于锅中，在高温作用下，石锅中的微量元素逐渐分解于汤中，使本来美味的菜肴和鲜汤，有增添有益无价的微量元素，在味美、鲜极，扑鼻香溢的同时，达到防癌、抗皱、延缓衰老、增强体质这养身功效。

二、制作特点：

- 1、石锅鱼鲜美味道在于选用新鲜骨头汤。汤是用骨头在文火下历经16小时熬制而成，骨头必须是新鲜的，骨头汤也必须现做，不能循环重复利用。
- 2、石锅鱼的主料选用鲈鱼，选料很有讲究。如鲢鱼等就不能用作主料，石锅鱼的鱼片刀法要求非常高，刀工好的师傅，切出来的鱼片看上去又长又厚，份量特别多。鱼片在入锅前都必须用四成热油烫过一遍，这样鱼片都卷起来，如果选用的鱼不是鲜活的，那么鱼片都是直直的。等到石锅里高汤加热到翻滚，放入鱼片，滚烫的石锅慢慢地将鱼片煮熟，慢慢地整个餐厅香气扑鼻。如果有四个石锅同时上桌，那么整条马路都会闻到石锅鱼的香气。
- 3、边吃鱼片边煮配菜。根据客人的不同喜好，客人可以在吃完鲈鱼后加入配菜，也可以边吃鲈鱼边加入配菜，如黄豆芽、羊肉、萝卜、藕片，味道都不会受影响。鲈鱼片非常鲜嫩，用筷子夹入嘴边，只要筷子轻轻一抖，鱼肉脱离鱼刺滑入嘴里，浓郁的香辣交织着鱼肉的细腻，口感特别爽滑，入口的香味经久不散。鱼汤最好喝了，尝一口，滑嫩爽口，汤确实不同于别的川菜中水煮活鱼的汤，吃完鲈鱼后，这汤还保持刚上桌的味道。

三、口味特点：

汤料配方为：

鲜汤1千克，葱末10克，泡红辣椒蓉15克，盐、味精、鸡精、辣椒蓉、牛油各5克，黄酒10克，香精3克，石锅鱼秘方酱1包（炒锅上火，下牛油150克熬化，下姜、蒜末各10克，花椒8克，辣椒蓉23克，豆瓣酱50克，香叶、桂皮、八角各5克炒香，下辣妹子酱、阿香婆酱各15克熬制15分钟即可）。

四、鲜汤：

特点：

色泽乳白，汤稠味鲜。

原料组成配方（以制作直径为50厘米，高度为50厘米的汤桶一桶为例）：

主料：

猪棒骨15千克。

辅料：

老母鸡1500克，老母鸭2000克，猪肘2000克，猪肚1000克。

调助料：

老姜300克，大葱500克，白胡椒3克，料酒500克。

制作程序：

（1）烹前工作：将鸡、鸭宰杀后剖腹，治净。猪肘、猪肚刮洗至净。猪棒骨洗净，敲破。将猪棒骨、老母鸡、肥鸭、猪肘、猪肚入沸水锅中氽一水，取出用清水冲洗，沥净水。老姜拍破，大葱挽结。

（2）鲜汤熬制：将猪棒骨、老母鸡、老母鸭、猪肘、猪肚、老姜、大葱、白胡椒、料酒入汤桶中，注入清水，旺火烧沸，撇净浮沫，用中火熬至汤色乳白、鲜香味浓时即可。

适用范围：

多用于制作白味、鸡、鸭、鱼等火锅，以及不喜食牛肉味食客使用的火锅。

技术揭秘：

清水须一次性加够，中途不加水。水不宜掺得太满，以免沸后溢锅。需旺火或中火熬制，小火熬制汤色不白。