

烟台学习把子肉的地方 教学经验充足

产品名称	烟台学习把子肉的地方 教学经验充足
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

欢迎来青岛膳学派实地考察参观

开一家店，自己当老板是很多人的梦想，而合作膳学派餐饮培训是你实现梦想的地方。膳学派餐饮培训合作速度快，口感佳，味道好是其主要的优势，一直以来都非常受现在年轻人的欢迎，很适合当下的小吃文化，膳学派餐饮培训迎合市场，跟市场需求达到共鸣，不断的精彩呈现出各种各样的特色小吃给消费者。想成功、想挣钱，就加入膳学派餐饮培训，让膳学派餐饮培训与您携手共创一个美好未来！

把子肉的由来相传东汉末年，天下大乱。刘备、关羽、张飞三人，彼此惺惺相惜，决定拜“把子”。张飞是屠户，主要屠猪。哥几个拜也拜完了，就把猪肉葱花豆腐，弄在一个锅里煮。后来，隋朝时，由鲁地的一位名厨，将此做法进行了完善，精选带皮猪肉，放入坛子炖，靠秘制酱油调味，炖好的把子肉肥不腻、瘦不柴，色泽鲜亮，入口醇香，价格公道，深受老百姓的喜爱。这样的做法和刘关张结拜兄弟的传奇结合，就成了今天的把子肉。

把子肉是中华名小吃之一，是徐州极具特色小吃。徐州地处苏、鲁、豫、皖四省交界，五省通衢。川、鲁、粤、湘、淮扬等五大主力菜系南北口味在这里水0融。形成特有的饮食文化氛围。是徐州烹饪之乡，把子肉在传统制作上，采用15CM长的五花肉与排骨用蒲草捆在一起。称之为：把子肉。把子肉饮食特点是：肥而不腻，多滋多味，肉色令人垂涎。

把子肉是中华名小吃之一，是淮海地区极具特色的小吃。根据传统鲁菜食谱所述，早在清朝时期，鲁地即流传有用草绳捆扎五花肉，加以酱油炖煮而成的把子肉，其味入口即化，香而不腻。流传于苏北、鲁南，即徐州、济南、济宁、菏泽、枣庄、临沂一带，相近菜品有济宁的鬃肉干饭等鲁菜菜式。把子肉一般还配以其他配菜一同炖煮，如鲅鱼、四喜肉丸、油炸豆腐片、兰花干、青椒、海带结，面筋、豆筋、豆皮、腐竹、腐衣、素鸡片、虎皮鸡蛋、黄花菜、小青菜、豆角、香肠、排骨、肘子、鸡腿等。再配上一碗浇上肉汤的白米干饭，吃起来满嘴流油

由中国旅游协会、中国旅游饭店业协会共同举办的首届中国旅游小吃颁奖典礼在京举办。山东省5道地方小吃荣获“中国旅游小吃”称号,分别是山东煎饼、济南油旋、老济南把子肉、胶东鲅鱼水饺、武大郎炊饼。了解,此次“中国旅游小吃”评选旨在贯彻落实国家旅游局515战略,弘扬中华饮食文化,深入挖掘民间传统名吃,打造特色餐饮品牌,是中国旅游餐饮行业展示其品质与特色的良好契机,可有效提升旅游餐饮品牌的知名度,促进我国旅游餐饮行业的健康发展。全国31个省区市及新疆生产建设兵团共推荐了300余个名吃名菜参与本次评选。在摘得“ ”的200个地方小吃中,山东省的山东煎饼、济南油旋、老济南把子肉、胶东鲅鱼水饺、武大郎炊饼等5种地方小吃入选。