

滕州的学习驴肉火烧技术 教的好费用少

产品名称	滕州的学习驴肉火烧技术 教的好费用少
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

学正宗驴肉火烧 这里教的正宗

驴肉火烧是一种华北地区极为流行的传统小吃，起源于保定。广泛流传于冀中平原，卤好的驴肉伴着老汤汁加入酥脆的火烧里面。作为河北省餐饮文化中心和冀菜发源地的保定，驴肉火烧经过勤劳的河北人民不断地发展和推广，终于使驴肉火烧闻名大江南北。在华北地区的大街小巷随处可见驴肉火烧的店铺，完全融入了当地居民的生活之中。另外河北河间也有类似名称食物，不过做法和味道却大不相同，较直观的区别在于保定的驴肉火烧是圆的，而河间的驴肉火烧是长方形的。据《史书记载》驴肉火烧源于明建文二年(公元1400年)河北保定，现在遍布燕赵大地。

河间驴肉火烧是河北省河间市汉族传统名吃。凉肉夹饼，再加以驴冻，驴冻入口即化。河间驴肉火烧的味道是外热里爽，清爽醇香。河间驴肉火烧一定要趁热吃，因为要想驴肉火烧香里面必须加点肥的，只有热火烧才能把肥肉烤化，让香味渗透到肉里、火烧上。趁热把酥脆的火烧咬到嘴里，里边渗出的是鲜美的驴肉香气。放到嘴里咀嚼，驴肉的鲜嫩、火烧的香脆。人间美味也就莫过于此了

在驴肉的各种吃法中，数驴肉火烧较为常见，而在驴肉火烧中，数河间的驴肉火烧为上品。河间府在古代就是水草丰美之地，出产的驴肉也格外鲜美。河北附近正宗驴肉火烧店的驴肉都来自于河间，加上店老板的烹制手艺，煮出来的驴肉色泽红润、鲜嫩可口。

驴肉的营养价值很高，它的氨基酸构成十分全面，驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远远高于猪肉、牛肉。驴肉是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇肉类，具有良好的保健作用，能为人们提供良好的营养补充。

驴肉先以大火后以温火炖，配以近20种调料，烹煮时间长，熟度透彻，色泽鲜嫩，肉香而不柴，香味绵长，酥软适口。据医书载：驴肉补血、补气、补虚，阿胶滋阴补血、补肺润燥。可见驴肉不仅味道鲜美，还有保健功能。近代医学研究，驴肉是低脂肪、高蛋白食品，且钙、磷、铁含量也较高。驴肉火烧在北京、天津和河北餐饮市场享有盛名。

美食的种类有许许多多吧，其中驴肉就非常受人喜爱，驴肉不仅是高蛋白质、低脂肪、低胆固醇的保健食品，而且因肌束纤细，肌间脂肪含量较多，使其肉质细嫩可口。加之，驴肉色氨酸含量高，必需氨基酸占总氨基酸的比例大，具有很高的蛋白质质量。尤其是现在人们对吃的东西要求越来越高，所以对于创业者来说这是值得关注的问题。

驴肉好处多，驴肉火烧更是既美味又健康，新支点餐饮培训学校的驴肉火烧就是很受大家喜爱的。新支点餐饮培训学校的驴肉火烧技术培训，从剁馅到馍夹肉，再到淋汁，新支点驴肉火烧都要做到极致，肉要香软，面要极脆，汁要特浓，烧饼的脆和着驴肉的软，再加上浓郁的汤汁唇齿留香。

新支点有专门的教务团队一对一手把手教学，将超正宗、超美味的技术交给您。驴肉中的高级脂肪酸中，不饱和脂肪酸多，亚油酸和亚麻酸含量高，使驴肉具有极高的生物学价值。驴肉中的鲜味氨基酸也高于猪肉、牛肉和羊肉，因而驴肉更加鲜美，人们往往将它与“天上的龙肉”并列。所以您还在等待吗？快快加入新支点。

定驴肉火烧的发祥地为保定市徐水区漕河镇。漕河系河北省保定市徐水区境内河流名称，漕河镇以漕河命名。漕河驴肉火烧历史悠久。相传，宋代时漕河码头有漕帮和盐帮两个帮会。漕帮以运粮为业，盐帮以运盐为业。双方为称霸码头，时常大动干戈，较终以漕帮大胜收局。漕帮俘获盐帮驮货的毛驴无法处理，便宰杀炖煮，设庆功宴；再将肉夹在当地打制的火烧内吃。漕河驴肉兴起，名吃由此诞生。明朝开国皇帝朱元璋死后，其后代同室操戈。朱元璋的四儿子燕王朱棣发兵与朱元璋立的继承人——明惠帝朱允炆开战。朱允炆派大将李景隆与朱棣鏖战在白沟河一带，李景隆兵败退到徐水漕河镇。军中粮食匮乏，李景隆无奈命军士杀军马充饥。

当地百姓有吃驴肉的习俗，所以烹饪的马肉也尤为香。自此烹马为食也成徐水漕河镇的习俗，制做出的马肉味道益美。清代，康熙重农桑，禁屠戮牛马，漕河一带士人便改以食马肉习俗，仅以驴肉食用；又加驴比马价格贱，人们专养驴食用。再有当地烙制的火烧外焦里嫩，刚出炉的火烧夹上烹制的小驴肉，成为遐迩闻名的当地名吃。