

# 沧州酱骨头学习班

产品名称	沧州酱骨头学习班
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

酱骨头算是东北的一道传统名菜。根据主料的不同有酱脊骨，酱排骨，和酱棒骨。这几种原材料有一个共同的特点，就是经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感为软糯。

来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习

安排住宿、正式一对一培训

学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

1.将猪骨放入清水中浸泡两小时，期间换几次水，去除。

2.将猪骨放入冷水中，水沸撇去浮沫，捞出猪骨

3.另煮一锅热水，水将沸时放入焯过的猪骨，放入料酒、生抽、老抽、白糖、盐、黄酱、山楂、桂皮、花椒、大料、陈皮、香叶、丁香等调料，大火煮沸，小火继续煮一个小时

4.改中火或大火再煮半个小时，收一下汤汁即可。

学习正宗酱骨头技术，传授正宗酱骨头制作技术和秘制配方，制作的酱骨头色、香、味俱全，营养丰富，口感鲜香，深受市场的欢迎。传授核心技术配方，手把手教学，你亲自动手制作，让你可以在较短的时间内学到真正的技术。

(想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师)

(培训地址：朝阳区-小红门)

## 北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

猪骨熬成的骨头汤不仅味道鲜美且有着多方面的养生功效。它的蛋白质含量高于奶粉，其中铁、钠等远远高于鲜肉，钙的含量更是远非其他食物所能比。