

中山教学福鼎肉片配方Q弹有韧性

产品名称	中山教学福鼎肉片配方Q弹有韧性
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:福鼎肉片 优势:十三年老品牌
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

对于每一个福鼎人来说，福鼎肉片是他们生活当中不可缺少的一样美食。福鼎肉片是一道由精肉、淀粉等原料制成的菜品，是福建省福鼎市一种很有名的地方传统名吃，整碗肉片的香辣中流露出淡淡的香菜之味。这一碗福鼎肉片，酸辣可口，Q弹润滑，是一份属于福鼎的味道，也是外地游子思念的家乡味道。用勺子刮的肉片，用手揪的肉片，煮的肉片，拌的肉片，炸的肉片……福鼎肉片的制作手法不尽相同，口感也有差异。但相同的是，这一份福鼎肉片，都经过手艺人上百次的捶打、揉搓，包含了手艺人的制作心思。

中山教学福鼎肉片配方Q弹有韧性，学做福鼎肉片制作方法，众多学员都来食为先，成立于2008年，十三年老品牌，更多人的选择，开设早餐、烧饼类、粉面、街边小吃、夜宵、烧烤烫炸、烧腊卤泡、卤侠派现卤现捞、二月鲜奶茶、早哈哈石磨肠粉等热门项目，短期创业课程随意选择，满足创业者的多种需求。

福鼎肉片制作步骤技巧方法如下：

- 1、取肉，买来的肉里面的肥肉取干净，只剩下精肉；再切成小长条或小块，剁成肉酱则可。
- 2、搓肉，把肉酱放在案板上，用左右手的手腕使劲的搓，大约十来分钟左右，同时可以往肉酱里放少许适量小苏打的水，水分几次下，然后继续搓，直到肉酱粘乎乎地，能自然的粘手方可。
- 3、混合，在搓好的肉里放入一定比例的淀粉，继续搓，直到淀粉和肉混合在一起为止，表面光滑，看上去只有肉色而看不到粉白时，肉片便完成了。
- 4、备料，在大碗中放适量盐、味精、紫菜，再来一点香菜和葱，备用

5、煮肉，先把水加点姜丝烧开，水一定是要开的，这样肉片会很清，不然肉片汤就浑浊了，把肉片用食指和拇指揪成一小块一小块地放入开水里，加盖两三分钟，可以看到肉片全部浮起来了，就可以捞出放入大碗中。

中山教学福鼎肉片配方Q弹有韧性，食为先小吃实训学校以结果为导向，结合市场的需求，分校遍布浙江、江苏、广州、深圳、东莞、中山、佛山、珠海、惠阳、惠州、上海等地，以培训学员的动手能力和实用的技术为宗旨，常年开设：早餐、宵夜、粉面、炒菜、饮品、甜品、烧腊、饼类等小吃项目培训课程，从取材、加工、成品、消费，现场实操指导，学会为止。