

# 衡阳筒骨粉技术学习

产品名称	衡阳筒骨粉技术学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

筒骨粉，选用上品猪筒骨，配上20多种滋补养生中药材，按独特占比，经5-8钟头老火熬料而成，相互配合纯稻米制做新鲜湖南米粉，其汤味儿浓醇，口感正宗，食之清而不素、油而不腻，是老少咸宜、营养丰富的好菜肴，备受众多顾客的亲睐

筒骨粉食用方法也很注重，一碗粉能够有多种多样食用方法：

一：吃粉，雪白细致的米糊，软绵绵的，滑溜的，鲜香在舌头滚翻。

二：喝粥，大家每日选用新鲜的筒骨，历经慢火慢炖而成，大骨汤中带有丰富多彩的优质蛋白质和胶原、多维生素，补钙补锌又营养成分，非常容易被身体消化吸收，也有脊髓能够提升毛细血管的造血机能，防衰老，增强抵抗力，因此老少咸宜。

三：吸脊髓，在吃了骨骼肉之后，用塑料吸管轻拍骨筒，再用塑料吸管汲取筒子骨里的脊髓，浓浓、嫩嫩、滑溜的脊髓带上一股柔美的鲜香渗入口腔内部味蕾人体器官，让您在享有美味可口闲暇会不由自主地传出一丝感慨——这才算是世间完美！

制做原材料关键有三大块：

- 1、铅山米糊：铅山米糊有悠久的历史，关键原材料是高品质晚米。铅山米糊具备美味可口，香而不腻，具备脆而有延展性、清新滑口的特性；
- 2、筒骨高汤：由优选筒骨根据独门秘方熬料12个钟头之上特制而成，汤香醇郁，意犹未尽；
- 3、独门的码菜：种类丰富多彩，牛羊肉，毛肚，凉拌鸡，鸡脯肉，平菇等多种多样食物，味美量足，营养搭配，健康营养。

学习厨师和学习小吃是不一样的，主厨必须训练刀功熟练度，系统软件的技术性和基础理论，时间当然更长；小吃配方，较关键的是秘方的难题，及其重要的方法，我们在课堂教学的情况下，会把每一个技术

性的秘方绝不保存来教学生，操作流程一步一步都教，学习培训起来，把握住关键和关键点特别强调，学习培训起来当然便捷。一般一个新项目两到四天都能让学生扎扎实实的把握全部技术性秘方。