

温州学做猪头排炒粉干大排档美食

产品名称	温州学做猪头排炒粉干大排档美食
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2200.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:永嘉猪头排 优势:品种多任选任学
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

每个城市都有自己的特色美食，每次去温州，都会跟朋友打卡一顿猪头排，除了味觉上的鲜香回味，还有一份落到胃里的慰藉。刚出锅的猪头排是无法抵御的肉食诱惑！经过若干道工序，每一块骨头、每一块肉都迸发出美味的“光芒”。不仅有筋肉还有髓，沿着敲好的碎痕用力一掰，插入吸管，美味即可顺喉而下，那味道可真绝了！

温州地处东海之滨，有着得天独厚的地理优势——靠山吃山，靠水吃水。既有街头巷尾的特色小吃，也有原汁原味的清蒸菜肴，温州人对于美食的眷恋与执着，已经超越了食物本身，融化在了骨子里，成为独特的地方记忆。温州除了猪头排还有哪些美食受欢迎呢？温州学做猪头排炒粉干大排档美食，温州学做小吃技术，找食为先餐饮实训。

1、猪脏粉

猪脏粉主要由猪肠、猪血或鸭血、粉干等配料配制而成。猪脏粉清香扑鼻，鲜美无比，猪肠酥烂软糯，猪血嫩滑可口，粉干细嫩滑腻，尤其热汤特别鲜美。

2、温州馄饨

皮薄馅多，它的配料也是特别的讲究，有紫菜、蛋丝、肉松、浸酒虾米，汤清见底，形似花朵，味美爽口。

3、炒粉干

炒粉干遍布温州地区的各大街头小店和餐馆。加入用本地猪肉熬出的猪油炒制，再搭配丰富的配菜和佐料，有一股特殊的香味，炒出来后色香味俱全，吃上一碗简直太过瘾了。

4、糯米饭

温州糯米饭”是温州的一个特色早点，俗名炊饭。炊饭是由蒸熟的糯米，上面撒上油条碎末或油条块和肉末汤组合而成的。

5、温州面馆

温州人喜欢用花雕酒做汤煮索面，配以小虾皮、香菇丝、鸡蛋等佐料，与大葱、生姜，或者简单的开水一滚，加点酒加点猪油就可以吃了。

食为先温州鹿城地址：

温州市鹿城区温州市汽车南站旁二楼（温州火车站斜对面）