

# 辽阳小吃培训 西安赵家腊汁肉 小吃培训公司

产品名称	辽阳小吃培训 西安赵家腊汁肉 小吃培训公司
公司名称	西安赵家腊汁肉餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	西安市高新区高新四路中段（原赵家坡村）
联系电话	13119135353

## 产品详情

### 豆腐馅饺子的做法

- 1.韭菜择洗干净，控干水分，再切碎。
- 2.豆腐切小丁在锅里用油煎一下。
- 3.鸡蛋打散，炒成鸡蛋碎。
- 4.把以上材料放在一起，依个人口味加盐、花椒粉、鸡精搅拌均匀。
- 5.面粉放盆中，慢慢加入清水并用筷子搅拌成絮状，然后用手揉成软硬适中光滑的面团，将面和好，饧一会。
- 6.将饧好的面团揉成长条，滚刀切成剂子。
- 7.将剂子撒上一层薄面，用手压扁，用擀面杖擀成中间厚周边薄的饺子皮。
- 8.将馅料放入皮中。左手做一个小碗状、右手捏饺子边，捏成一个个小褶，饺子就包好了。
- 9.锅中放适量水，水开后倒入包好的饺子，待水开后再分别加入3次小勺冷水，再次煮开后可见饺子都已浮出水面，关火，用漏勺捞出饺子即可。

### 八宝粥

用烧酒火化红糖，红糖一经火化，糖汁泛出浓郁的酒香，溶解于色彩绚丽的八宝饭里。食材丰富，瓜子仁、花生、百合、枸杞、葡萄干、提子干、莲子、红枣，趁温热喝上一口，细细品味甜爽的粥

里夹杂着的提子干微微的酸。在炎热的夏季,可以把熬好没吃完的八宝粥放在井水里或冰箱里,第二天就可以喝上冰镇的八宝粥了。

在古城的微风里,来一碗温热或冰镇八宝粥,你会不会全然放松,去享受这样的慢节奏。

天气越来越冷,早餐吃个热乎顶饱的,干脆来吃个羊血柳饸饹。

来到赵家,饸饹都是现做的,所以味道才好,虽然是店不大,但是餐品的制作不马虎饸饹用机器压出来,下面的大锅直接就煮熟了,捞出来在凉水里面过一下,这样的饸饹更劲道滑溜控控水,这就是成品饸饹,这时候做成啥味道就可以直接用了咱要的是柳饸饹,所以要用热汤再反复柳一下,柳就是用热汤浇上去再倒掉,如此反复几次,食材就加热了,调好味道,满满一大碗羊血柳饸饹就做好了。

咱喜欢吃重口味,所以放了不少辣椒油,上面就是羊血下面就是饸饹,这一碗量不少,刚端上桌就能闻见扑鼻的香味羊血切成了细条状,脆脆的口感,这一把羊血可是吃过瘾了饸饹特别劲道,荞麦面有一种特殊的香味,除了这些还有老豆腐,这汤底麻辣鲜香,这一碗的量特足