

驴肉火烧技术在山东济宁教学的

产品名称	驴肉火烧技术在山东济宁教学的
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

驴肉火烧技术在山东济宁教学的002

驴肉火烧一定要趁热吃，因为要想驴肉火烧香里面必须加点肥的，只有热火烧才能把肥肉烤化，让香味渗透到肉里、火烧上。趁热把酥脆的火烧咬到嘴里，里边渗出的是鲜美的驴肉香气。放到嘴里咀嚼，驴肉的鲜嫩、火烧的香脆。人间美味也就不过于此了。

驴肉先以大火后以温火炖，搭配多种调味品，烹煮时间长，熟度透彻，色泽清爽，肉香而不柴，口味绵长，松软可口。驴肉火烧在北京、天津和河北餐饮店里享有盛名。

老一辈的男朋友，表哥们常挂嘴上的一句话:天上龙肉，地下驴肉，可见驴肉的营养有多好。驴肉的营养价值较高，驴肉是一类高蛋白、低脂肪物质、低胆固醇肉类，有非凡的保健功效，能为大家供应非凡的营养积蓄。河间有一类正宗小吃--驴肉火烧。它充满丰盛的养分，特别适宜人饮用。

河北附近正宗驴肉火烧店的驴肉都来自于河间，加上店老板的烹制手艺，煮出来的驴肉色泽红润、鲜嫩可口。火烧是死面火烧，揉好面后，拉成长条，涂上油，再合上两折，放到平底锅里烙，温度不能太高。等火烧基本熟透后，把它放到平底锅下的炉灶中，炉灶是特制的，边上可以放得住火烧。这样，火烧接触高的温度，却不接触明火。不多久，火烧外面就会有一层酥脆的外皮，咬到嘴里十分得香脆。

选择的驴肉大有讲究，也要看个人爱好。

做法材料毫不保持，学直接做法，全部是当场练习，亲自动手使用，由您亲自动手练习，包教。没必要别的高昂的所谓的“中途收费”，也无须什么“合作费”，让您完完全全当自己的老板。为使您让人放心，我们实行先当面配比品尝后满意再学习。