

排骨米饭技术在山东青岛教学简单

产品名称	排骨米饭技术在山东青岛教学简单
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

排骨米饭技术在山东青岛教学简单002

排骨米饭做法

主料：剁成块的大排、小排、肋排等。

配料：姜、葱、白糖、酱油、盐、白酒、鸡精（或味精）、八角（茴香）。步骤：

一、先淘米，较好遍淘米水浇花，第二遍第三遍淘米水单独放一个小盆里盛好，把米蒸好。

二、排骨洗好，放开水里冒一冒。

三、捞出排骨，用清水冲干净，放进高压锅或沙锅里（一般用高压锅）。

四、把淘米水倒进排骨里，水的多少以正好没过排骨为佳。

排骨米饭是我国传统的饮食，排骨米饭一改传统配方，经多年的不断研究、反复实践、精心配制而成，以选料精良，配料巧妙及严格的制作工艺流程为基础，使其风味独特、肉质酥烂、香而不腻，使人百吃不厌。

排骨米饭定位于大众消费，面向工薪阶层，装修力求简单大方，整洁干净，舒适卫生，完整体现中式快餐的特点。标准化的工艺流程加节省人力资源，具有店面小、投资少、操作简便、出品率高的特点，是适合小本投资者的好项目。排骨米饭倡导“滋补、美味、卫生、便捷”的原则，以排骨与百种凉菜搭配经营的组合模式，锁定每一位消费者。

排骨味美肉嫩，不柴不腻，汤汁咸淡适中，拌米饭吃口感甚佳。排骨米饭其汤由十余种香料精心熬制而成，富含多种营养物质，起到重要的美食补钙作用能大大增强肾细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，强身美容，健脾补胃，增强记忆的保健功效，大米可精选优质东北长粒米，粒粒香粘。

膳学派不同地方的各种口味，可以满足你们的需要。我们有专业师傅手把手教学，实战示范、师傅实

践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算、流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等、终身技术升级、不存在技术死角问题，技术毫无保留的传授与您。长期提供技术支持！