

# 菜饭骨头汤加盟与技术培训 苏州琴阿姨餐饮 上海菜饭骨头汤

产品名称	菜饭骨头汤加盟与技术培训 苏州琴阿姨餐饮 上海菜饭骨头汤
公司名称	苏州琴阿姨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东吴南路125号名宇广场北楼505室
联系电话	13812625191

## 产品详情

苏州琴阿姨餐饮公司致力于特色餐饮加盟，品牌餐饮加盟，技术人才输出，公司旗下品牌琴阿姨菜饭骨头汤经过多年的励精图治，菜饭骨头汤加盟，欢迎新老客户咨询！

黄山咸肉菜饭的做法，上海菜饭骨头汤，咸肉菜饭骨头汤是来自安徽黄山歙县一带的家常饭，进了上海做了一些符合当地口味的变化，菜是矮脚的小青菜，米是蒸煮得软软糯糯的粳米，咸肉是农家自己腌制的咸肉，菜饭骨头汤学习，骨头汤是选用小排合着黄豆煮的汤，这是基本的范式了，一份十元左右，饭和汤都可以再加半碗的，吃饱是不成问题的。

琴阿姨菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍喝骨头汤的好处。

骨头汤中含有的胶原蛋白正好能增体制造血细胞的能力。所以对于中老年人来说，喝些骨头汤加以调理，可以减缓骨骼老化；同样，骨头汤也能有利于青少年的骨骼生长。

菜品特色编辑大棒骨汤味道鲜美，营养丰富，具有浓郁鲜香。

小贴士炖大骨的煲内，水要一次加足，不能中途添加；炖的时候不要放盐，到吃的时候再加入到装汤的盆内即可；炖大骨汤时，汤里要加点醋，骨头里的钙质才会炖出来。

苏州琴阿姨餐饮公司致力于特色餐饮加盟，品牌餐饮加盟，技术人才输出，公司旗下品牌琴阿姨菜饭骨头汤经过多年的励精图治，菜饭骨头汤加盟与技术培训，欢迎新老客户咨询！

咸肉菜饭骨头汤中的咸肉的选择

咸肉不要买精瘦的，稍微带一丁点肥的好吃 咸肉菜饭配料照片

咸肉已经有味道了，不要放或少放盐等一切作料

咸肉大概切丁是饭碗三分之二碗。米是九小把。多一点少一点都无所谓。但是不要太多就好。

菜饭骨头汤加盟与技术培训-苏州琴阿姨餐饮-上海菜饭骨头汤由苏州琴阿姨餐饮管理有限公司提供。苏州琴阿姨餐饮管理有限公司为客户提供“ 餐饮管理,物业管理,酒店管理 ”等业务，公司拥有“ 琴阿姨餐饮管理 ”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。 ，在苏州市吴中区东吴南路125号名宇广场北楼505室的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：章先生。