

中国学酱大骨头技术 培训酱骨头做法

产品名称	中国学酱大骨头技术 培训酱骨头做法
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源酱骨头的主料是猪棒骨和脊骨，是东北的一道名菜。根据主料的不同有酱脊骨、酱排骨和酱棒骨。这几种原材料有一个共同的特点，就是经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感较为软糯而较受欢迎。骨头的清洗与处理，香料的配制，酱大骨的煮制技术。

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功

食味源企酱大骨是由猪骨做成的，有着多方面的养生。采用特殊工艺和神秘配料制作，辣中带麻，麻中带香，香味入骨，常使人垂涎三尺，食之不忘。因而，老年人经常食用骨头汤，酱大骨是由猪大腿骨做成的，有着多方面的养生功效。随着人们生活水平的提高，酱骨头的消费量不断的提高，人们对酱骨头的需求就大，香锅里辣经研究，酱骨头对含有丰富的维生素B6。

食味源酱骨头“味道的确很好”，吃完了“嘴边还留有余香”，它肉嫩、醇厚不腻、香鲜美味，具有香、辣、麻、酥、嫩的特点，而且肉质精到、诱人，不仅闻的香，看了更让人欲罢不能，急于品尝；还因其色泽红亮而得名，其味悠远，甜中带辣，酱大骨头的主料是猪棒骨和脊骨，是东北的一道名菜。凭据主料的差别有酱脊骨、酱排骨和酱棒骨。