

专业牛肉汤培训热线 学牛肉汤技术

产品名称	专业牛肉汤培训热线 学牛肉汤技术
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

食味源牛肉汤又有咸汤甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味更鲜。而所谓的甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少数盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚，与喝咸汤又会有不同的感觉。

淮南牛肉汤远近闻名，汤鲜味醇，肉烂酥香。在当地有“上到九十九，下至刚会走，不喝牛肉汤，此生算白走”一说。制作牛肉汤必须选4-6瓣牙的健牛。淮南牛肉汤不仅美味还养生，到处都是排队品尝，食味源淮南牛肉汤合作传承了古方，秘制酱料，让我们的牛肉汤更加的拥有独特的口味，淮南牛肉汤技术培训，味道非常鲜美，肉爽口鲜嫩，色白似奶，水脂交融，鲜而不腥，香而不腻。现在国内很多地方都能看到淮南牛肉汤店的身影，而且不论是路边摊还是小店面，都是“人满为患”。

食味源牛肉汤选材有要求，取制江淮附近的黄牛为作料，用牛骨头熬汤。煮牛肉时必须浸泡血污，内脏清洗清白，可以下锅同煮，用自创的牛油，将炸制好的淮椒制作为红油。并且，选择多种滋补中药料及卤料按能够的比例，经传统技能制作制作成。牛肉汤有咸汤、甜汤差别。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产，淮芋粉、绿豆饼、豆腐皮（干章、百页）、豆圆子等为辅料。淮南牛肉汤，给人的感觉是：汤浓醇鲜，香辣适口，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷，四季皆宜。