

# 学八大碗技术 八大碗培训总部

产品名称	学八大碗技术 八大碗培训总部
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

八大碗实际上主要是由猪肉制作组成的八碟八碗十六道菜。满族八大碗是满族人家较平常的菜肴，早先的满族八大碗只在满族人家食用。清朝乾隆期间，正值鼎盛时期。“满汉全席”在饮食业得到发展，满汉全席分为“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”，满族八大碗被纳为满汉全席下八珍。俗称八大碗，年、节、庆典、迎、送、嫁娶富家多以八大碗宴请，八大碗在当时集中了扒、焖、酱、烧、炖、炒、蒸、熘等烹饪手法。

四荤：方肉、酥肉、扣肘、肉丸子等，材料精选肘子肉，后臀肉；四素：豆腐（炸豆腐或白豆腐）、海带、粉条和农家时令菜蔬（如萝卜、白菜、茄子等）。

八大碗指的是八种装在大碗里的炖菜，讲究料厚物重、味纯汤清、用料广泛、技法全面、有素有荤，牛羊肉、鸡、鸭、鱼都入八大碗之列，多采用炖、煮、烩、炸、烧、蒸等技法操作，大汁大芡，大碗盛放。八大碗可拆开单吃，也可按自己口味组合成席，逐渐成为逢年过节、庆典迎送、婚丧嫁娶及招亲待友、商务宴请的。

食味源小吃培训学校推出八大碗主要由四荤四素组成。四荤：方肉、酥肉、扣肘、肉丸子等，材料精选肘子肉，后臀肉；四素：豆腐（炸豆腐或白豆腐）、海带、粉条和农家时令菜（如萝卜、白菜、茄子等）。其荤菜均是运用独特工艺先煮后蒸，按照严格的程序和工艺。其技艺主要在选料、刀功、火候的掌握以及配料的选择上下功夫。