

想学八大碗配方 八大碗技术培训

产品名称	想学八大碗配方 八大碗技术培训
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“八大碗”是热情的布依族人招待客人的很好菜肴，这“八大碗”其实就是八道菜，即：猪脚炖金豆米、红烧肉炖豆腐果、炖猪皮、酥肉粉条、排骨炖萝卜、素南瓜、素豆腐、花糯米饭，这八道菜中的金豆米、粉条、南瓜、五色糯米等都是布依人农忙时极方便的菜肴，一般温度下存放能保质数月。八道菜中猪脚炖金豆米、红烧肉炖豆腐果、炖猪皮、酥肉粉条、排骨炖萝卜中菜和肉都很细嫩；素南瓜能补中益气、消痰止咳和美容；

食味源欢迎广大学员前来我校培训现场参观学习，包教包会，包吃包住，一次性收费。自己动手操作练习老师旁边手把手指导，一对一讲解。两个人可以同时学习只收取一个人的费用。学习时间不限制学会为止。节假日不休息，全天培训，随到随学。常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学签订培训协议，学不会可免费再学。

食味源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）。