

琴阿姨 苏州琴阿姨餐饮管理 琴阿姨菜饭骨头汤是否

产品名称	琴阿姨 苏州琴阿姨餐饮管理 琴阿姨菜饭骨头汤是否
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

阿姨以挖掘中国地方特色小吃为主导的餐饮品牌，围绕黄山特色咸肉菜饭为主导产品的品牌定位，将黄山地方特色资源深度挖掘，将中华美食与地方美食的精髓与理念结合，传播现代与传统和谐的餐饮文化，开辟单品餐饮的新标准与新模式。

企业文化

品牌主张：给每一碗饭加点蔬菜，更营养、更健康。

使命：倡导膳食平衡，都市潮流新生活。

发展愿景：打造中式时尚餐饮领1导品牌。

团队价值：敬业务实，重质求效，真诚协作，共同发展。

骨头汤的做法

- 1、将扇子骨、直通骨、尾脊骨、碎骨洗净，然后投入开水锅烧开后转小火煮10分钟。
- 2、将骨头取出，放入温热水中，用抹布将骨头逐根洗清爽，尤其是骨头缝里的血沫、杂质，都要抹掉。
- 3、然后将直通骨劈断，劈开两片，出尽骨1髓，放在钢精锅中，用细网筛过滤原汤，琴阿姨公司在哪里，加入葱、姜、酒，用大火烧开，再一次撇去浮沫，转小火炖至3小时后出汤，琴阿姨，即好。4、一般猪肉骨头汤能连续用，家庭中可煮9-10小时，可取用2-3次，琴阿姨菜饭骨头汤是否，至扇子骨已酥化，

骨头颜色呈灰暗色，汤质鲜味、脂肪营养已用尽为止。颜色：汤清而漂油。

琴阿姨菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍骨头汤的做法。

俗话说“骨头的精华在汤里。”据分析，动物的骨头中含有多种对人体有营养、滋补和保健功能的物质，具有添骨1髓、增血液、减缓衰老、延1年益寿的保健功效。

琴阿姨咸肉菜饭骨头汤中的咸肉是采用黄山农家咸肉，下面介绍咸肉的形成。

咸肉的腌制

一般分三次擦盐，第i一次为初盐，琴阿姨是哪里的品牌，第二次为大盐，第三次为复盐。初盐即在原料肉的表面，均匀地敷上一层盐。次日接着上大盐，擦盐要均匀，在刀口处塞进适量新盐，并整齐地堆叠成垛。经4~5天翻倒，上下层调换位置；并补撒适量的新盐。复盐7天左右后，应及时翻垛，继续敷少量盐。三次擦盐约25天左右即为成品。

琴阿姨-苏州琴阿姨餐饮管理-琴阿姨菜饭骨头汤是否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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！