

# 东营把子肉培训，青岛城阳区特色小吃培训

产品名称	东营把子肉培训，青岛城阳区特色小吃培训
公司名称	济南盛福来特色小吃总部
价格	1180.00/件
规格参数	
公司地址	济南市经十路
联系电话	13256728087

## 产品详情

把子肉是中华名小吃之一，是济南菜中极具特色的小吃，是鲁菜的经典名菜之一。济南的把子肉强调酱油的重要作用不放盐。是选取有肥有瘦的猪肉，切成长条,用麻绳捆成一把，煮好,再放在酱油中炖。（要加水）

把子肉的精彩便是有肥肉的存在才能产生出肥而不腻的上佳口感。把子肉虽由浓油赤酱熬制，却并不咸，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来。

北方的“把子肉”却不加糖，长方形的大块,只是酱油八角在高筒瓦罐中炖熟。火候到处，一启封香气四溢。趁热连肉带汁浇在白米饭上,亦十分甘美。做把子肉，要选1斤左右的白条猪即可，不肥不瘦。一斤切八块，蒲草捆好。冒两遍，二遍血水清汤。放入坛子，不放盐全靠酱油调味，猛火开锅文火炖，炖好的把子肉肥而不腻、瘦而不柴，入口有醇厚的余香，掉在地上，象豆腐一样摔的稀碎。

联系人：王老师 咨询热线：13256728087 0531-86114866 网址：<http://www.jinanxiaochi.com>  
<http://www.jnsfl.com> qq客服在线；2467243785 电子邮箱：2862060736@qq.com

公司地址：济南市槐荫区经十路27180号