

# 11学瓦罐煨汤技术培训班

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 11学瓦罐煨汤技术培训班             |
| 公司名称 | 新乡盈香居餐饮管理服务中心            |
| 价格   | 面议                       |
| 规格参数 |                          |
| 公司地址 | 河南省新乡市解放大道中原图书大世界.       |
| 联系电话 | 0373-7191101 18437329119 |

## 产品详情

### 十一、盈香居瓦罐煨汤培训

盈香居小吃培训学校现面向全国各地：河南、河北、山东、山西、陕西、湖南、湖北、浙江、重庆、天津、上海、内蒙、辽宁、吉林、贵州、云南、等。欢迎各地热爱美食想学小吃的朋友来学校考察学习！

江西，简称赣，赣菜讲究的是原汁原味，其中瓦罐煨汤，是赣菜的代表，历史悠久。缸中之罐用气的热量传递，从而避免直接煲炖的火气，煨汤鲜香淳浓，滋补不上火。俗话说，陈年的瓦罐味，百年的吊子汤。瓦罐使用次数越多，煨制出的汤品味道越鲜美。请喝一罐汤！瓦罐煨汤，能使你提神补脑，益气补肾。“瓦缸煨汤”是流行在南方民间的一种风味菜肴。瓦罐妙处在土质陶器，秉承了阴阳之性含五行功效，久煨下原料鲜味及营养成分充分溶解于汤中，其味鲜香淳浓，食后令人久而难忘。

汤：作为在中华饮食的一脉，源远流长。俗话说：“吃肉不如喝汤”；汤：属于肠胃易被吸收。常喝汤，有助于血液流畅，对改善心、肝、脾、胃和肾功能有良好的效果，汤具有数十种名贵中药为辅料，和工艺，煨出的汤，不但具有营养、保健、美容、滋补作用，更有防疾除病之功效。瓦罐煨汤是根据古代民间传统做法，用大型巨缸里面煲小罐，经六小时以上煨制而成。

### 江西瓦罐煨汤

- 1、瓦罐肉饼汤：鸡蛋肉饼汤、香菇肉饼汤、皮蛋肉饼汤、墨鱼肉饼汤、桂圆肉饼汤、雪梨肉饼汤、鹌鹑蛋肉饼汤；
- 2、瓦罐排骨汤：莲藕排骨汤、墨鱼排骨汤、海带排骨汤、香菇排骨汤、茶树菇排骨汤、芋头排骨汤、花生排骨汤、玉米排骨汤、山药排骨汤、冬瓜排骨汤、豆腐排骨汤、草菇排骨汤、猴头菇排骨汤、苦瓜黄豆排骨汤；
- 3、瓦罐鸡汤系列：天麻乌鸡汤、海带鸡汤、人参鸡汤、鸡腿汤、萝卜鸡汤、鸡杂汤、香菇鸡汤、牛膝眉豆凤爪汤、冬菇鸡脚汤、西洋参乌鸡汤；山药煨仔鸡、当归乌鸡汤
- 4、瓦罐鸭汤系列：茶树菇老鸭汤、香菇鸭块汤、海带鸭块汤、墨鱼鸭块汤、鸭腿汤、鸭杂汤、灵芝金针

老鸭汤；

5、瓦罐猪杂汤系列：黄豆猪手汤、红枣莲子猪肚汤、杜仲猪腰汤、莲子猪心汤、莲子猪肺汤；

6、瓦罐滋补汤系列：天麻川芎乳鸽汤、淮杞鹌鹑汤、巴戟海龙瘦肉汤、杜仲牛鞭汤、白果杏仁猪脑汤、首乌莲须鸡蛋汤、杏仁桂圆鹌鹑汤、淮杞甲鱼汤、杏仁川贝甲鱼汤、淮山芡实老鸽汤、胡椒猪肚汤；

7、煨甜汤：冰糖雪梨汤、银耳莲子汤、红豆花生汤、冰糖绿豆汤、川贝豆腐汤；

瓦罐蒸菜：豉汁蒸排骨、香菇蒸滑鸡、芙蓉3宝蛋、腊肉蒸烧白、排骨蒸豆角、芽菜蒸烧肉、蒜子蒸鳝段、双椒蒸鱼头、粉蒸肉、蒸香肠等

盈香居小吃技术培训学校

习老师：18437329119 微信：18738324858

在线QQ：3308301770

学校网站：[www.yingxiangju8.com](http://www.yingxiangju8.com)

学校地址：河南省新乡市五一路与振中街口

乘车路线:新乡市火车站坐39路公交车到农业银行站下车即到（一元钱）