

二师兄的脊梁骨头饭的配方

产品名称	二师兄的脊梁骨头饭的配方
公司名称	安徽香信信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市蜀山区望江西路218号港汇广场B区商业A幢B-2101（注册地址）
联系电话	17333241721

产品详情

二师兄的脊梁是一家全国餐饮连锁品牌，在线下布局以及，拥有众多门店，却还是难以满足庞大的市场需求，现正火热招商，有意向的投资者可以与我联系，也可以访问二师兄网站，与招商人员洽谈。

二师兄的脊梁是一家全国性的知名骨头饭品牌，在骨头饭行业拥有举足轻重的地位，其鲜嫩味美、不柴不腻的口感，深受广大消费者的喜爱，追捧；那二师兄的脊梁酥软超大的脊梁骨头饭是如何做出来的呢？

首先既然是脊梁骨头饭，重要的就是脊梁了；一只猪只有一副脊梁骨，是每只猪的精华所在，二师兄选用上好的筋道猪颈骨。

秘制配方，精选30余种天然香料，精心调制，酱香浓郁、色泽诱人，在新概念模式下又加入了创新，中草药与调味料完美结合，美味养生。

加入老鸡、猪肘、蔬菜等食材，熬制24小时才能吊出一锅酱汤，放入猪颈骨，文火酱制三小时以上，才能呈现出，最后色香味俱全的样子。

骨头酥烂入味，入口即化，齿留余香，满满一大锅，有三四块脊骨，沾着大块大块的肉，分量十足，绝对是吃货朋友的最爱。

二师兄的脊梁是一家全国餐饮连锁品牌，在线下布局以及，拥有众多门店，却还是难以满足庞大的市场需求，现正火热招商，有意向的投资者可以与我联系，也可以访问二师兄网站，与招商人员洽谈。