

养生筒子骨粉面学习培训 筒子骨粉面技术培训

产品名称	养生筒子骨粉面学习培训 筒子骨粉面技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

养生筒子骨粉面学习培训 筒子骨粉面技术培训

制作材料主要有三大块：1、铅山米粉：铅山米粉历史悠久，主要原料是优质晚米。铅山米粉具有味道鲜美，香而不腻，具有脆而有韧性、清爽滑口的特点；2、筒子骨浓汤：由精选筒子骨通过秘制配方熬制12个小时以上精制而成，汤浓香郁，回味无穷；3、秘制的码菜：品种丰富，牛肉，牛肚，肥肠，鸡肉，香菇等多种食材，味美量足，荤素搭配，营养健康。

筒骨粉，采用上乘猪筒骨，配以20余种滋补中药，按特殊比例，经5-8小时老火熬制而成，配合100%纯大米制作的天然新鲜湖南米粉，其汤味道香浓，口味纯正，食之清而不素、油而不腻，是老少皆宜、营养丰富的好菜肴，深受广大消费者的青睐，

筒骨粉吃法也很讲究，一碗粉可以有多种吃法：一：吃粉，洁白细腻的米粉，软软的，滑滑的，鲜味在舌尖翻滚。二：喝汤，我们每天采用新鲜的筒子骨，经过文火慢炖而成，骨汤中含有丰富的钙质和胶原蛋白、多维生素，补钙又营养，很容易被人体吸收，还有骨髓可以增加血管的造血功能，延缓衰老，增强体质，所以老少皆宜。三：吸骨髓，在吃完骨头肉以后，用吸管轻敲骨筒，再用吸管吸取筒骨里的骨髓，浓浓的、嫩嫩的、滑滑的骨髓带着一股甜美的鲜味浸入口腔味觉器官，让您在享受美味之余会情不自禁地发出一丝感叹——这才是人间极致！