

大同早餐皮蛋瘦肉粥 早餐皮蛋瘦肉粥做法 孙大妈培训

产品名称	大同早餐皮蛋瘦肉粥 早餐皮蛋瘦肉粥做法 孙大妈培训
公司名称	临猗县西城孙大妈餐饮服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	山西省运城市临猗县南环西路翟村路
联系电话	17303466631

产品详情

早餐皮蛋瘦肉粥：煮粥用的米既可先用清水浸泡5-6小时，然后下锅再煮，也可淘洗干净后直接下锅煮粥。先浸后煮，可缩短煮粥的时间，但浸泡易致养分损失。若配方中有不能直接食用的中药，则可先用中药煮取汤汁，再加入米或面煮粥，或先将中药研成粉末，再入粥与米同煮；若粥中的配料形体较大，应先行刀工处理，再下锅煮粥，以使粥稠味浓。

早餐皮蛋瘦肉粥的做法：一般有煮和焖两种方法。煮法即先用旺火煮至滚开，再改用小火煮至粥汤稠浓的方法。焖法是指用旺火加热至滚沸后，即倒入有盖的木桶内，盖紧桶盖，焖约2小时即成，具有香味较浓的特点。通常早餐皮蛋瘦肉粥多采用煮法。此外，花色粥的制作，还有以煮好的滚粥冲入各种配料，搅拌均匀即成的方法，如生鱼片粥等。粥在制作时，应注意水要一次加足，一气煮成，才能达到稠稀均匀、米水交融的特点。

早餐皮蛋瘦肉粥：取番薯100克洗净切小块，与粳米150克及适量水同煮成粥，作早晚餐食用。番薯是人们常食之佳蔬。番薯可“补中、和血、肥五脏”。中医认为，脾为气血生化之源，能将水谷化生为气血，滋养荣润面部肌肤，使人容光焕发。本粥便据其健脾胃，和气血之功，来达到润肤悦色之效果。孙大妈餐饮服务部，培训种类多，如有问题，欢迎新老客户来电访问！！