

青岛培训驴肉火烧技术

产品名称	青岛培训驴肉火烧技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

淄博哪里可以学驴肉火烧，培训驴肉火烧技术

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

驴肉火烧是一种中国华北地区极为流行的汉族小吃，起源于河北省保定市徐水县的漕河。在徐水县以及保定市的大街小巷随处可见驴肉火烧的店铺，完全融入了当地居民的生活之中。河北沧州也有类似名称食物，不过做法和味道却大不相同。膳学派驴肉火烧熟度透彻，色泽红润，肉香而不柴，香味绵长，酥软适口。驴肉不仅味道鲜美，还有保健功能。

驴肉火烧是一种华北地区极为流行的传统小吃，起源于保定。广泛流传于冀中平原，卤好的驴肉伴着老汤汁加入酥脆的火烧里面。作为河北省餐饮文化中心和冀菜发源地的保定，驴肉火烧经过勤劳的河北人

民不断地发展和推广，终于使驴肉火烧闻名大江南北。在华北地区的大街小巷随处可见驴肉火烧的店铺，完全融入了当地居民的生活之中。

选择的驴肉大有讲究，也要看个人爱好。没经验的客人经常是要较纯的肉，而驴肉中较有滋味的是有肥肉的肉，驴肉中极少有肥肉，而肥肉也不象猪肉那样油腻，而是更鲜美更容易进作料。驴肉火烧是河北小吃的一种，发源于河北省，驴肉肉质红嫩口感劲道，比牛肉的纤维要细，自古就是下肴的佳品。

俗语说“天上龙肉，地下驴肉”自古以来人们对驴肉就有很高的评价，驴肉火烧培训正宗的河间驴肉火烧的做法，欢迎您来膳学派考察。火烧刚出来时，烤得外面黄脆，里面，而驴肉肉质很细，吃起来味道又香又浓。

驴肉先以大火后以温火炖，配以近20种调料，烹煮时间长，熟度透彻，色泽鲜嫩，肉香而不柴，香味绵长，酥软适口。据医书载：驴肉补血、补气、补虚，阿胶滋阴补血、补肺润燥。可见驴肉不仅味道鲜美，还有保健功能。近代医学研究，驴肉是低脂肪、高蛋白食品，且钙、磷、铁含量也较高。