## 正宗地锅鸡加盟 地锅传奇免费培训 地锅鸡加盟

产品名称	正宗地锅鸡加盟 地锅传奇免费培训 地锅鸡加盟
公司名称	义乌同进餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市稠江街道戚继光路139号
联系电话	13373838660

## 产品详情

地锅传奇是以农家地锅,烧柴取火,有从业十余年的酒店专业师傅田燕青先生研制独特秘方,农家大铁锅,现场,炒,炖为主的特色农家风味饭店,加盟地锅鸡,现场炒制,兼承(绿色,营养,健康)的宗旨。

地锅菜的制法虽然比较简单,但在烹调时还是要注意地锅使用香料及味型:

地锅菜肴多以葱、姜、蒜、洋葱为垫底原料,这些香辛料不仅大大增加了食客的食欲,同时也可避免菜肴糊锅,根据地域的不同还可加花椒、大茴香、小茴香、丁香、桂皮、草果等香料但用量必须恰当好处,以辅助增加菜品风味为好,有的师傅做地锅时还加入豆瓣酱、泡椒、豆豉辣酱、蚝油等调料,起到提香增色的作用。徐州、山东、河南等地的地锅菜以咸香味厚、略带微辣较多.也有的地区做成酱香味、家常味、陈皮味、咸鲜味等味型多变的地锅菜。

一对一教学,欢迎您来实地考察,满意后再学习!

地锅传奇是以农家地锅,烧柴取火,有从业十余年的酒店专业师傅田燕青先生研制独特秘方,农家大铁锅,现场,炒,炖为主的特色农家风味饭店,现场炒制,兼承(绿色,营养,健康)的宗旨。

地锅传奇为你介绍:地锅鱼羊

原料:鳜鱼800克,生羊肉1块1000克,油菜100克,高汤1200克,地锅鸡加盟需要多少钱,绍酒20克,姜块50克,葱结50克,精盐15克,味精10克。

制法:1、鳜鱼治净,剔去龙骨胸刺,洗净,用开水略烫,去表皮粘液。

2、羊肉洗净,切成2大块,去骨加葱,姜煮至8成熟。油菜取心,烫至断生。添加图片3、将鳜鱼平铺在两块羊肉之间,放入砂锅内,加入高汤、葱结、姜块、

## 一对一教学,欢迎您来实地考察,满意后再学习!

地锅传奇是以农家地锅,烧柴取火,有从业十余年的酒店专业师傅田燕青先生研制独特秘方,农家大铁锅,现场,炒,炖为主的特色农家风味饭店,现场炒制,兼承(绿色,营养,健康)的宗旨。

地锅传奇与您分享文章: 烧地锅

在城里,吃什么都没了胃口,一日三餐的饭香味不知跑到哪里去了,心中便惦念起家乡的地锅菜。我越想越觉得,都市的生活万不可缺少这一口。第二天,就找人在院子里支起了地锅。

我买了一口铁锅,找了一些干柴,还在地锅旁放置了一口大水缸,连烧地锅坐的小马扎,也是请邻居新做的。一应俱全了,妻子来了精神,一大早就去集市赶早集,买了几条活鱼放进水缸里。临近中午,妻子忙开了,她一边忙,一边唱着《我们的日子》,声调一会儿上扬,一会儿清脆欢快,歌唱完了,鱼也杀好了。我像个小孩,又是蹦又是跳,地锅鸡加盟,一跃来到地锅旁。我们开始做地锅鱼了,要说做地锅鱼,还得我掌勺,妻子是城里人,连地锅都没见过,怎能把地锅鱼做好?她站在一边,正宗地锅鸡加盟,只看不动手,到时候只管吃就成。

我爆香葱姜蒜,炸好汤汁,麻利地放入宰好的鱼。这最后一个环节,就显得很特别。做这道菜,不用单独蒸馒头,简单地活好面,弄成拳头大小的面饼,沿锅沿贴上一圈,盖上锅盖,继续烧火。柴火"噼里啪啦"地响,"咕嘟咕嘟"的声音从锅里冒出来,妻子站在一边和我逗乐,在笑声中这顿地锅饭就做好了。看上去,那贴在锅沿上的面饼,像一只只老鳖趴在河沿上,这吃法,家乡人形象地称作"老鳖靠河沿"。地锅鱼端上餐桌,黄澄澄的地锅饼盛在盘子里,妻子伸手就去拿,先是放在鼻子上闻了闻,然后点点头说,连这饼都是香的。全家人吃了一顿色香味俱佳的地锅鱼,妻子尝到了甜头,说下次要做地锅鸡。话还没说完,就被我打断了,我摆摆手,慢条斯理地说,比起家乡的地锅鱼,差得还太远。这城里,怎能做出地道的乡土味?

## 一对一教学,欢迎您来实地考察,满意后再学习!

正宗地锅鸡加盟-地锅传奇免费培训-地锅鸡加盟由义乌同进餐饮管理有限公司提供。义乌同进餐饮管理有限公司(www.dgcqjm.com)为客户提供"餐饮管理服务"等业务,公司拥有"地锅传奇"等品牌。专注于宾馆、餐饮等行业,在浙江金华有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:屈小姐。