

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：鳊鱼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、鳊鱼治净，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、将鳊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，秉承（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。