

咸肉骨头汤菜饭 山东菜饭 苏州徽馨徽源餐饮管理

产品名称	咸肉骨头汤菜饭 山东菜饭 苏州徽馨徽源餐饮管理
公司名称	苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州高新区塔园路338号马滨商业街
联系电话	15906210172

产品详情

“徽馨源菜饭骨头汤”采用了现代餐饮的操作手段和先进的理念，减化了许多繁琐的烧制流程，勿须专业厨师，只要按照公司传授的标准流程，按照特定比例进行烧煮，并配以公司自行研发的配料，就能烧出让人赞不绝口的美味骨头汤。

培训内容 咸肉菜饭骨头汤

徽州风味系列：萝卜烧肉套餐、干豆角烧肉套餐、梅干菜烧肉套餐、茶树菇老鸭套餐、秘制口水鸡套餐

特色小吃套餐系列：红烧狮子头套餐、青占鱼套餐、红烧鸡腿套餐、红烧鸭腿套餐、红烧排骨套餐、红烧大排套餐、香辣鸡块套餐、腊鸡腿套餐、红烧肉套餐、红烧猪爪套餐、红烧蹄膀套餐

徽馨源菜饭骨头汤总部在苏州，于2015年开业运营，2016年注册商标，享受品牌保护。徽馨源菜饭骨头汤是苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司旗下的专业经营菜饭骨头汤的餐饮品牌。

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍喝骨头汤的好处。

骨头汤能起到使人年轻的作用。这是由于人体骨骼中最重要的是骨髓，血液中的红、白细胞等就是在骨髓中形成的，菜饭骨头汤加盟，随着年龄的增大和机体的老化，骨髓制造红、白细胞的功能逐渐衰退，骨髓功能降低，直接影响到人体新陈代谢的能力。

徽馨源菜饭骨头汤总部在苏州，于2015年开业运营，2016年注册商标，咸肉骨头汤菜饭，享受品牌保护。徽馨源菜饭骨头汤是苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司旗下的专业经营菜饭骨头汤的餐饮品牌。

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍骨头汤的做法。

炖汤之前，先将洗净的骨头砸开，然后放入冷水，冷水一次性加足，并慢慢加温，在水烧开后适量加醋，山东菜饭，因为醋能使骨头里的磷、钙溶解到汤内；同时，不要过早放盐，因为盐能使肉里含的水分很快跑出来，会加快蛋白质的凝固，影响汤的鲜美。

咸肉骨头汤菜饭-山东菜饭-苏州徽馨徽源餐理由苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!