

加盟菜饭骨头汤 菜饭骨头汤 苏州徽馨徽源餐饮

产品名称	加盟菜饭骨头汤 菜饭骨头汤 苏州徽馨徽源餐饮
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

徽馨源菜饭骨头汤成功的背后又是什么呢？从以下几点可以分析

出餐快

现在的人讲究速食主义，在这个快节奏时代，没人多愿意等上十多分钟吃上一顿饱餐。徽馨源菜饭骨头汤30秒出餐，这使得其它餐饮不可对比，这也是徽馨源菜饭骨头汤成功的一大特点。

营养价廉

大多数人既想吃点好的，也想便宜点的。徽馨源菜饭骨头汤的出现解决了这一烦恼问题，排骨有营养、蔬菜有美味、饮一口骨汤，加盟菜饭骨头汤，吃一口米饭，的确是一种享受，且价格并不高。由于徽馨源菜饭骨头汤营养这个特点，赢得了市场上的肯定，受到了广大人民的青睐，创业者们也有信心做好这一餐饮。

苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司于2016年7月在国家商标总局开始注册徽馨源菜饭骨头汤商标，被评为2016具吸引力、创业投资十大诚信品牌、诚信企业、江苏省餐饮企业、江苏省消费者最满意特色餐饮、江苏省质量服务信用（示范）单位并荣获了证书和奖杯。

咸肉菜饭骨头汤中的咸肉是采用黄山农家正宗咸肉，下面介绍咸肉的形成。

腌制过程：揉搓完成后，将剩下的盐和花椒均匀的撒在肉的两面，菜饭骨头汤，盐的多少根据的自己的喜好决定，想盐味大点的就多放点，想盐味淡点的就少放点，但是必须保证撒的盐在肉的表面均匀分布，咸肉菜饭培训，同时也要保证花椒附着在肉的表面。

然后找块重物压在肉上，腌四五天，中间记得给肉翻个身，肉会腌出水来，是正常的，把水倒掉。四五

天之后，把肉拿出，吊在背阴不见阳光的地儿风干四五天（一般是朝北的窗户外面就可以）即可食用。在四五天后就可以把腌好的咸肉切成每餐的用量放入冰箱的冷冻室，想吃的时候拿出来即可。

苏州徽馨源咸肉菜饭骨头汤培训

培训的菜饭套餐（红烧鸡腿+汤+菜饭，红烧鸭腿+汤+菜饭，红烧狮子头+汤+菜饭，红烧小排+汤+菜饭，干豆角烧肉+汤+菜饭，梅干菜烧肉+汤+菜饭，腊鸡腿+汤+菜饭，红烧肉+汤+菜饭，红烧大排+汤+菜饭，菜饭骨头汤培训，啤酒鸭+汤+菜饭，红烧鸡块+汤+菜饭，口水鸡+汤+菜饭，白斩鸡+汤+菜饭，红烧鲫鱼+汤+菜饭，红烧猪爪+汤+菜饭，红烧蹄髈+汤+菜饭，排骨汤+菜饭，咸肉汤+菜饭，青菜排骨汤+菜饭，萝卜排骨汤+菜饭，海带排骨汤+菜饭，冬瓜排骨汤+菜饭，玉米排骨汤+菜饭，百叶结排骨汤+菜饭，香菇排骨汤+菜饭，山药排骨汤+菜饭）

加盟菜饭骨头汤-菜饭骨头汤-苏州徽馨源餐饮(查看)由苏州徽馨源餐饮管理有限公司提供。苏州徽馨源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com）为客户提供“威餐饮企业提供后勤保障服务及咨询”等业务，公司拥有“苏州徽馨源餐饮”等品牌。专注于宾馆、餐饮等行业，在江苏苏州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：沈雷。