张家口菜饭骨头汤 苏州徽馨徽源 菜饭骨头汤培训

产品名称	张家口菜饭骨头汤 苏州徽馨徽源 菜饭骨头汤培训
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

菜饭骨头汤加盟需要多少钱？

菜饭骨头汤加盟不要几十万，不要十几万，只需万元就可成功开家菜饭骨头汤加盟店，不仅如此，菜饭骨头汤加盟总部还免费给予骨汤面加盟商精湛的技术培训，管理培训，营销培训，统一赠送骨汤馆餐饮设备，灯箱广告，开店用品等22项创业扶持。总部全心致力于小本创业的餐饮项目，张家口菜饭骨头汤，为想小本创业的人士打造一个全新的平台，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个施展抱负的机会，使每位创业者通过加盟炫多骨汤面馆，实现您的创业财富梦想。

菜饭的做法：

1.先烧饭，但比正常烧饭的水要少很多，米顶好是新米，保证烧好的饭每粒米不粘在一起，菜饭骨头汤培训，尽量烧得硬，但又不能夹生，咸肉菜饭骨头汤培训，饭烧好后摊凉。

2.将青菜洗好，切细（比炒菜时切得小），下油锅炒到半生。

3.少许咸肉，切小块（黄豆大），蒸熟；或者少许香肠，切小块（黄豆大），菜饭骨头汤菜单，蒸熟；火腿肠也可。

4.锅内放油（油要放得多，猪油也可），待热后将摊凉的饭、青菜和咸肉一起放入不停翻炒，放入盐、味精，过一会儿就可出锅。

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。

将骨头放入温热水中，用抹布将骨头逐根洗清爽，尤其是骨头缝里的血沫、杂质，都要抹掉清洗。将直

通骨劈断，劈开两片，放入锅中，加入葱、姜，然后放入冷水，冷水最1好一次性加足。用大火烧开，撇去浮沫(根据肉质，可能要撇1-2次)，转小火慢慢加温炖。撇去浮沫(根据肉质，可能要撇1-2次)后，转小火炖，然后倒入酒50K左右。

张家口菜饭骨头汤-苏州徽馨徽源-菜饭骨头汤培训由苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司提供。苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com）是一家从事“威餐饮企业提供后勤保障服务及咨询”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“苏州徽馨徽源餐饮”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使苏州徽馨徽源餐饮在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！