

# 骨头汤 黄山菜饭 徽馨徽源餐饮骨头汤

产品名称	骨头汤 黄山菜饭 徽馨徽源餐饮骨头汤
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

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。

### 咸肉的腌制

一般分三次擦盐，第一次为初盐，第二次为大盐，第三次为复盐。初盐即在原料肉的表面，均匀地敷上一层盐。次日接着上大盐，擦盐要均匀，在刀口处塞进适量新盐，并整齐地堆叠成垛。经4~5天翻倒，上下层调换位置；并补撒适量的新盐。复盐7天左右后，应及时翻垛，继续敷少量盐。三次擦盐约25天左右即为成品。

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的选择

咸肉不要买精瘦的，稍微带一丁点肥的好吃 咸肉菜饭配料照片

咸肉已经有味道了，不要放或少放盐等一切作料

咸肉大概切丁是饭碗三分之二碗。米是九小把。多一点少一点都无所谓。但是不要太多就好。

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，咸肉菜饭，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，咸肉菜饭培训，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，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，黄山菜饭，是正常的，骨头汤，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。

骨头汤-黄山菜饭-徽馨徽源餐饮骨头汤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](http://www.hxycfgtt.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。苏州徽馨徽源餐饮——您可信赖的朋友，公司地址：苏州高新区塔园路338号马滨商业街，联系人：沈雷。