

梅干菜扣肉厂家点击了解更多

产品名称	梅干菜扣肉厂家点击了解更多
公司名称	金华市邵世佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省兰溪市马涧镇石渠开发区
联系电话	13858992955

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：金华市邵世佳食品有限公司

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

古老埃及的食风：

埃及是世界有名的文明古国，在饮食上严格遵守伊斯兰教的教规，斋月里白天禁食，不吃一切忌物，也不吃红烩带汁和未熟透的菜；吃饭时不与人谈话，喝热汤及饮料时禁止发出声响，食物入口后不可复出，而且忌讳用左手触摸食具和食品。

古埃及人每日两餐，后来改为三餐。早餐多为奶酪、面包及咖啡。午餐和晚餐较为讲究，常用肉食、米饭、面食及水果。他们很重视就餐前洗手，而且还要默诵“以大慈大悲真主的名义”。吃饭习惯用右手抓食，吃完还说“一切赞颂全归万物之主安拉”。随着现代文明的传播，目前使用刀、叉、勺者也日益增多起来。

在埃及，不同的宗教节日里有不同的节日食品，如斋月里要吃焖蚕豆和甜点；开斋节要吃鱼干和撒糖的点心；闻风节吃咸鱼、大葱和葱头；宰牧节要吃烤羊肉和油烙面饼。

埃及的食品制作带有浓郁的北非色彩和阿拉伯风情。一种在面粉中添加蜂蜜、维生素、调味料的机制发酵面饼，备受各阶层人士欢迎，政府对其也给予补贴，售价低于面粉。当地大米较少，要实行定量分配。埃及人还特别喜欢吃甜食，这些美味食品不仅是斋日必备，而且平时朋友聚餐请客时也必不可少。其

中最有名的是“库纳法”。其做法是把白面调成糊状，把大盘子或平底锅上放好奶油，然后放在火上；再把调好的面糊放在漏勺里，均匀摇晃，震动勺把，使面糊从勺孔中下落成细丝，落在加热的平底锅上，将面丝煎至微脆，就制成了“库纳法”。斋月里受欢迎的另一甜食叫“盖塔伊夫”，这是类似我国饺子的食品，不同的是它的个儿大，梅干菜扣肉厂家，3倍于我国的饺子，而且“饺子馅”是由葡萄干等干果制成的，包好之后不蒸不煮而是下油锅炸。

埃及菜以烧烤煮拌为主，多用盐、胡椒、辣椒、咖喱粉、孜然、柠檬汁和蕃茄酱调味，口感偏重。

埃及人办喜事时喜欢大摆筵席，除了邀请贵宾亲友之外，有些平时与主人无甚交往者也可光临，同样也会受到热情款待。习惯上是先摆出巧克力和水果，然后诵《古兰经》，吃肉汤泡馍、米饭与煮肉。最后上点心和小吃。埃及人请客，坐席也讲究身分及等级，主人还习惯用发誓的方式劝客人多吃，自始至终非常热情。菜肴越多越好，哪怕是原封未动地端上来又端下去，宾主都十分高兴，因为这是慷慨好客的标志之一。

优质品种种植 多种烹调方式

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

如何使用刀叉：

基本原则是右手持刀或汤匙，左手拿叉。若有两把以上，应有最外面的一把依次向内取用。刀叉的拿法是轻握尾端，食指按在柄上。汤匙则用握笔的方式拿即可。如果感觉不方便，可以换右手拿叉，但更换频繁则显得粗野。吃体积较大的蔬菜时，可用刀叉来折叠、分切。较软的食物可放在叉子平面上，用刀子整理一下。

优质品种种植 多种烹调方式

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

烹调知识：

蔬菜生吃，肉煮熟——新鲜的蔬果富含纤维质和维生素C，以生吃的方式更能保存原有之营养素；以优格酱代替一般色拉酱，可减少油脂的摄取量。

食品特别是家禽、肉类等，必须彻底煮熟才能食用——所谓彻底煮熟是指使食物的所有部位的温度至少达到70 。

隔夜菜要加热——存放过的熟食必须重新加热(不低于70)后才能食用。

多用开水——饮用水及准备做食品时用的水应纯洁干净。如果对水质有怀疑，建议把水烧开，然后再饮用或制成冰块。

优质品种种植 多种烹调方式

梅干菜扣肉厂家点击了解更多由金华市邵世佳食品有限公司提供。金华市邵世佳食品有限公司 (shop1472057103196.1688.com) 是浙江金华,其它的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在邵世佳领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创邵世佳更加美好的未来。