甏肉米饭技术培训，青岛甏肉米饭技术专业培训

产品名称	甏肉米饭技术培训，青岛甏肉米饭技术专业培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

北宋时期，水泊梁山成了好汉们的聚义地。随着梁山名气渐大，投奔而来的英雄剧增，普通炊具做饭量少愈慢。厨房伙计无奈之下用腌咸菜的大甏(beng)充当炊具。把大块五花肉放在甏中，加老汤，填葱姜，佐料适中，将甏置于挖好的坑中，用干柴引火，木炭燃料，慢火细炖，逐渐甏内如玛瑙般微泡四起，肉香扑鼻，碳白火暗。取大勺每人满碗，大块肉放入嘴中，闭口间，肉已滑入肚内，爽滑至极，却不油、不腻!饮大坛高粱白酒，顿觉满口生津，荡气回肠!虽不是山珍美味，也没有精雕细琢，然大块吃肉、大口喝酒，已是赛似神仙般逍遥快活，越发彰显出梁山英雄的豪迈气概!

甏肉干饭真正的兴起是在元朝。随着京杭大运河的开通，南方的大米从水路运往北方。当时的人们把用陶器炖出来的肉和大米饭放在一起吃，别有一番风味。早期经营甏肉干饭的小商家中，数“ 老咬口 ”家烹制的*为有名。

青岛膳学派甏肉干饭配方，包括甏肉、丸子、春卷、酱尖椒、卤鸡蛋、卤鸡腿、海带卷、茄子、豆腐块、豆泡及时令蔬菜的做法，都会一一传授，同时还赠送凉菜技术!

青岛膳学派甏肉干饭的特色——

选料精：必须是鲜嫩薄膘的五花肉，较佳标准为肥三瘦七;

投料准：对所用主料、配料，都严格过秤下锅;主、配料还必须分别制作，不能混淆;

药材选用标准严格：制作甏肉，味香淳美的先决条件，即为香料配比，沈阳好日子甏肉制作选用香料配比为绝对秘方，煮制好的甏肉香飘街头巷尾。

肉香味美：甏肉制作工艺十分讲究，注重细节，故此甏肉色泽红润，质地柔嫩，肥而不腻，烂而不糜，瘦而不柴;

汤浓味厚、诱人食欲：甏肉干饭制作不仅讲究甏肉的味道及口感，同样也注重汤的色泽与口味。但凡甏肉制作，老汤亦淳美无比，鲜咸适中，浇入米饭中一同食用，更加彰显，唇齿留香的完美境界。