

# 骨头饭加盟店 苏州徽馨徽源餐饮 湖南菜饭骨头汤

产品名称	骨头饭加盟店 苏州徽馨徽源餐饮 湖南菜饭骨头汤
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

### 熬骨头的注意事项

在水开后加少许醋，使骨头里的磷钙溶解在汤内，这样炖出来的汤既味道鲜美，又便于肠胃吸收。同时，炖汤不要过早放盐。因为盐能使得肉里含的水份很快地跑出来，会加快蛋白质的凝固，影响汤的鲜味。

想知道猪头骨和筒骨还有龙骨煲汤的区别？是营养的多少还是味道不同？

猪头骨，就是猪头的大骨，湖南菜饭骨头汤，筒骨就是腿的骨头，龙骨就是后背骨头

猪头骨便宜，也很能熬出白色的。但是筒骨性价比高，咸肉菜饭培训，而且还补钙。龙骨含钙高，其实味道最浓烈的就是筒骨，敲碎里面的骨髓那样味道会非常好。

菜饭骨头汤的菜用的是芥菜，下面介绍下芥菜。

芥菜属耐寒蔬菜，菜饭骨头汤菜单，喜冷凉湿润的气候，种子发芽适温为20-25摄氏度，生长适温为12-20摄氏度。气温低于10摄氏度，高于22摄氏度时，生长缓慢，湿度高，品质差。芥菜对土壤要求不严，但是肥沃疏松的土壤能使其生长旺盛，叶片肥嫩，品质好。对土壤ph值要求为中性或微酸性。

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。

腌肉原料分为带骨和不带骨两种。带骨加工的腌肉腌肉，按原料肉的部位不同，分别以连片、小块、蹄腿取料。连片指去头、尾和腿后的片体；小块指每块2.5千克左右的长方形肉块（腿脚指带爪的猪腿）。

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍喝骨头汤的好处。

骨头汤能起到使人年轻的作用。这是由于人体骨骼中最重要的是骨髓，骨头饭加盟店，血液中的红、白细胞等就是在骨髓中形成的，随着年龄的增大和机体的老化，骨髓制造红、白细胞的功能逐渐衰退，骨髓功能降低，直接影响到人体新陈代谢的能力。

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。

腌肉原料分为带骨和不带骨两种。带骨加工的腌肉腌肉，按原料肉的部位不同，分别以连片、小块、蹄腿取料。连片指去头、尾和腿后的片体；小块指每块2.5千克左右的长方形肉块（腿脚指带爪的猪腿）。

骨头饭加盟店-苏州徽馨徽源餐饮-湖南菜饭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)）在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，苏州徽馨徽源餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：沈雷。