

苏州徽馨徽源餐饮 咸肉菜饭培训 南通菜饭

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 苏州徽馨徽源餐饮 咸肉菜饭培训 南通菜饭 |
| 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

骨头汤的做法

- 1、将扇子骨、直通骨、尾脊骨、碎骨洗净，然后投入开水锅烧开后转小火煮10分钟。
- 2、将骨头取出，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。
- 3、然后将直通骨劈断，劈开两片，出尽骨髓，加盟菜饭骨头汤，放在钢精锅中，用细网筛过滤原汤，加入葱、姜、酒，用大火烧开，再一次撇去浮沫，转小火炖至3小时后出汤，即好。
- 4、一般猪肉骨头汤能连续用，家庭中可煮9-10小时，可取用2-3次，至扇子骨已酥化，骨头颜色呈灰暗色，汤质鲜味、脂肪营养已用尽为止。颜色：汤清而漂油。

菜饭骨头汤的做法

【材料】

猪骨一根（约800-1000克），砍成小段，新鲜淮山（又名山药）半根、玉米、胡萝卜各一根，咸肉骨头汤菜饭，去皮切成大块，生姜一大块，盐、胡椒粉各少许。

【做法】

1. 将猪骨洗净，在一大锅冷水水中煮沸五分钟，南通菜饭，再冷水仔细冲洗干净。
2. 把猪骨、生姜放入一煲汤的大锅中加八碗冷水煮沸后，转小火让水开而不沸。水一定要一次放够，不要中途加水。
3. 一小时后加入玉米、胡萝卜，继续煲一小时，再加入淮山煲一小时，

放盐关火。小火时间再炖长一点会让骨酥肉烂，汤水更美味。

4. 汤凉透后放入冰箱，第二天将上面的油腻除去或过滤一下杂质，加热后即可食用。

菜饭骨头汤的菜用的是芥菜，下面介绍下芥菜。

芥菜的主要病害，春播芥菜在6月因阴雨天较多，咸肉菜饭培训，或在秋天连雨天气，病害易大面积发生，其叶片往往感染霜霉病，防治方法：一是清沟理墒，防止田间积水，及时拔除杂草，使植株通风透光，二是初见发病时，可用75%百菌清可湿性粉剂600倍液喷雾防治。

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。

食物相克猪肉(肥瘦)：猪肉不宜与乌梅、甘草、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。食用猪肉后不宜大量饮茶。

苏州徽馨徽源餐饮(图)-咸肉菜饭培训-南通菜饭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)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。