

菜饭骨头汤加盟 菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤

产品名称	菜饭骨头汤加盟 菜饭骨头汤 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

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。

骨头汤中含有的胶原蛋白正好能增强人体制造血细胞的能力。所以对于中老年人来说，喝些骨头汤加以调理，可以减缓骨骼老化；同样，骨头汤也能有利于青少年的骨骼生长。

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。

咸肉菜饭培训内容

第1阶段

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，菜饭骨头汤，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，菜饭骨头汤加盟，轻松创造财富

第二阶段

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

第三阶段

自我实践：1.自己备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，菜饭骨头汤培训，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍骨头汤的做法。

炖汤之前，先将洗净的骨头砸开，然后放入冷水，冷水一次性加足，并慢慢加温，在水烧开后适量加醋，加盟菜饭骨头汤，因为醋能使骨头里的磷、钙溶解到汤内；同时，不要过早放盐，因为盐能使肉里含的水分很快跑出来，会加快蛋白质的凝固，影响汤的鲜美。

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。

禁忌人群腌肉：老年人忌食；胃和十二指肠溃疡患者禁食。湿热痰滞内蕴者不宜食；肥胖、血脂较高、高1血压者不宜多食或忌用；外感病人亦不宜食。

菜饭骨头汤加盟-菜饭骨头汤-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）为客户提供“威餐饮企业提供后勤保障服务及咨询”等业务，公司拥有“苏州徽馨徽源餐饮”等品牌。专注于宾馆、餐饮等行业，在江苏苏州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：沈雷。