

菜饭骨头汤培训 苏州琴阿姨 宁波菜饭骨头汤

产品名称	菜饭骨头汤培训 苏州琴阿姨 宁波菜饭骨头汤
公司名称	苏州琴阿姨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东吴南路125号名宇广场北楼505室
联系电话	13812625191

产品详情

苏州琴阿姨餐饮公司专业致力于特色餐饮加盟，品牌餐饮加盟，技术人才输出，公司旗下品牌琴阿姨菜饭骨头汤经过多年的励精图治，欢迎新老客户咨询！

琴阿姨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。

肉品在腌制过程中，蛋白质有一定量的损失。腌肉由于贮存不当，脂肪组织可在空气、阳光等因素的作用下，发生水解和不饱和脂肪酸的自身氧化，甚至发生酸败，致使营养价值降低。

苏州琴阿姨餐饮公司专业致力于特色餐饮加盟，菜饭骨头汤培训，品牌餐饮加盟，技术人才输出，公司旗下品牌琴阿姨菜饭骨头汤经过多年的励精图治，欢迎新老客户咨询！

琴阿姨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。

咸肉的清洗方法

去除腌肉上的盐一般用清水漂洗方法来溶解，但其实用清水漂洗并不腌肉能达到退盐的目的。正确的方法是腌肉上过多的盐可用盐水来漂洗。盐水的浓度应低于腌肉所含盐水的浓度，经过几次漂洗，腌肉上的盐就逐渐溶掉，最后再用淡盐水洗一下即可食用。一般情况下，反复清洗三到四次即可。

苏州琴阿姨餐饮公司专业致力于特色餐饮加盟，宁波菜饭骨头汤，品牌餐饮加盟，技术人才输出，公司旗下品牌琴阿姨菜饭骨头汤经过多年的励精图治，欢迎新老客户咨询！

琴阿姨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。

腌制过程：揉搓完成后，将剩下的盐和花椒均匀的撒在肉的两面，盐的多少根据的自己的喜好决定，想盐味大点的就多放点，想盐味淡点的就少放点，但是必须保证撒的盐在肉的表面均匀分布，同时也要保证花椒附着在肉的表面。

然后找块重物压在肉上，腌四五天，菜饭骨头汤学习，中间记得给肉翻个身，菜饭骨头汤加盟，肉会腌出水来，是正常的，把水倒掉。

四五天之后，把肉拿出，吊在背阴不见阳光的地儿风干四五天（一般是朝北的窗户外面就可以）即可食用。在四五天后就可以把腌好的咸肉切成每餐的用量放入冰箱的冷冻室，想吃的时候拿出来即可。

菜饭骨头汤培训-苏州琴阿姨-宁波菜饭骨头汤由苏州琴阿姨餐饮管理有限公司提供。苏州琴阿姨餐饮管理有限公司（www.qinayi.net）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。琴阿姨餐饮管理——您可信赖的朋友，公司地址：苏州市吴中区东吴南路125号名宇广场北楼505室，联系人：章先生。