

山东把子肉教学基地，一对一培训

产品名称	山东把子肉教学基地，一对一培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

山东把子肉教学基地，一对一培训002

把子肉采用上好猪五花肉烹制，有肥而不腻的特殊口感，与用饴糖酱色上好肉汤慢火烹制的菜品相组合，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来。把子肉多为午餐食用，但作为晚餐也非常适宜.....

把子肉的精彩便是有肥肉的存在才能产生出肥而不腻的上佳口感。把子肉虽由浓油赤酱熬制，却并不咸，刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来。

徐州把子肉是中华名小吃之一，是徐州极具特色的小吃。徐州地处苏，鲁，豫，皖四省交界，五省通衢。川，鲁，粤，湘，淮扬等五大主力菜系南北口味在这里水融。形成了特有的饮食文化氛围。这里是烹饪之乡，也是中华烹饪鼻祖---彭祖的故里。徐州把子肉在传统的制作上，采用15CM长的五花肉与排骨用蒲草捆在一起。所以称为：把子肉。徐州把子肉的饮食特点是；肥而不腻，多滋多味，肉色令人垂涎。徐州把子肉是这种小吃的统称，还有其他的辅菜来搭配比如：四喜肉丸，兰花干，海带结，面筋，豆筋，豆皮，腐竹，腐衣，素鸡片，虎皮鸡蛋，黄花菜，小青菜，豆角，香肠，排骨，肘子，鸡腿等等荤素组合，可以满足顾客不同饮食需求，要一瓶啤酒，再配上一碗白米干饭浇上美味鲜香的肉汁，吃起来满嘴流油，回味悠长，口口留香。

膳学派的传统美食"大米干饭把子肉"征服了几代人的味蕾。肉一定要选肥瘦相间并且带皮的，肥而不腻，肉香满口，尤其一定要配米饭吃，配馒头吃是难以找到那种酣畅淋漓的感觉的。在济南，一定得尝尝。另外把子肉有种老济南原汁原味的感觉,回味无穷，把子肉酱香味突出,独一味,荤素搭配合理,营养丰富，吃了好想吃。隐藏在小巷子里的舌尖上的大肉肉,都非常好吃。肥肉肉皮都炖到酥烂，含着都能化，配着米饭简直太香了，百吃不厌。