青岛花甲粉培训学校

产品名称	青岛花甲粉培训学校
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

青岛花甲粉培训学校

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

花甲粉，又名花甲米线，是一种用锡箔纸将营养美汤与花甲、米线封闭式的熬制而成的菜品。具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。现主要流行于重庆市面，流行于贵州，重庆，四川，湖南一带，一鼎鲜开心花甲已扩到全国各地。花甲的学名是文蛤，也被称为蛤蜊。花甲粉富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁，钙，磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等多种成分，是一种低热能、高蛋白的菜品。

花甲粉做法步骤:花甲500克，适量的葱花、辣椒、姜片、蒜头、蚝油、鸡精、香菜等。1．花甲洗净备用，粉 先用冷水泡，在用开水煮开放在冷开水里，备用就可以了。

2．高汤300克烧开，再加入少量的花甲和上面的原料放入锡纸中，再放入专用烤炉烤几分钟。

3．待花包好的锡箔纸冒热气的时候速打开加入葱花及味精拌匀即可。花甲提前要泡一段时间，吐尽沙子，可以在水里放点盐，这样会吐沙吐的更加干净。食用前加点醋风味更佳。

花甲粉一般人群均可食用，高胆固醇、高血脂体质、患有甲状腺肿大、支气管炎、胃病等疾病的人尤为适合。有宿疾者应慎食，脾胃虚寒者不宜多吃具有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。花甲粉根据我国食医结合的理论来说，我国的烹饪技术与医疗保健有密切的联系，在几千年前有‘医食同源’和‘药膳同功’的说法，利用食物原料的药用价值，做成各种美味佳肴，达到对某些疾病防治的目的。花甲粉还可以用米线代替米粉又花甲米线，又名锡纸花甲米线。是用锡箔纸将营养美汤与花甲、米线封闭式的熬制而成。具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。始于重庆，在重庆火锅米线后产生。在川渝（重庆、成都等）流行，一鼎鲜开心花甲已扩到全国各地。花甲的学名是文蛤，也被称为蛤蜊。

花甲粉还可以用米线代替米粉又花甲米线，富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁，钙，磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等多种成分，是一道低热能、高蛋白的菜品。一张锡纸能给你带来怎样的美食体验？看到这个问题的朋友估计要觉得丈二和尚摸不着头脑了。锡纸是美食吗？不是的。但锡纸能给你的饮食生活增色不少。特别是随着名食园锡纸花甲粉的升级换代，人们越发意识到原来锡纸还有这样的妙用。名食园锡纸花甲粉是一款独具特色的米粉，它完全跳出了传统米粉的设计创意和制作工艺，首创以锡纸包裹海鲜花甲进行烹饪处理，更好的保证了米粉的口味、营养和卫生。