

新泰驴肉火烧小吃培训

产品名称	新泰驴肉火烧小吃培训
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

新泰驴肉火烧小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

驴肉火烧作为一种河北地区的特色小吃，在河北受到广大民众的一致欢迎。驴肉火烧可以吃三顿，顿顿驴火的大有人在。驴肉火烧在河北又分为两派，保定驴火和河间驴火。

保定驴火曾经多次出现在郭德纲的相声中，很多人都听说过，甚至驴肉火烧已经成为保定的代名词。

但是河间驴肉火烧却领先保定一步，在全国很多地方都有店，而保定驴火却还集中在本地。

俗话说天上龙肉，地上驴肉，发源于河北省古城保定，广泛流传于冀中平原，其中以保定北部徐水县的漕河地区历史最为悠久。作为河北省餐饮文化中心的保定，是中国第九大菜系——冀菜系的发源地，而处于这一河北餐饮中心的驴肉火烧经过勤劳的保定人民多少代人不断地发展和推广，已经称为了名副其实的除了“铁球、面酱、春不老”之外的保定第四宝。走在保定的街头很有特色的一道景观便是随处可见的驴肉火烧小吃摊，可以说，驴肉火烧这一名吃已经融入了保定普通人民的生活中，成为保定悠久的饮食文化的一个重要的组成部分。

火烧为一种面食，一般为死面做成（注：死面为未经发酵的面粉，经过发酵的面粉叫做活面，用活面做成的类似东东称为“烧饼”），将其在饼铛里烙熟后，架在灶头里烘烤，使其外焦里嫩，别具风味；趁热用刀劈开，加入热腾腾的熟驴肉，是最正宗的吃法。另有肉汤加淀粉熬制的焖子夹入火烧佐食，其中以保定南部定州地区的焖子最为美味和著名。有些厨师会加入驴板肠提味，吃起来也别有一番风味。驴肉是一种典型的低脂肪、高蛋白的食品，其100克所含蛋白质高达18.6克，远远高于猪、牛、羊肉的蛋白质含量，而脂肪含量仅为0.7克，且钙、磷、铁含量也相对较高，俗话说“天上龙肉，地下驴肉”，可见驴肉的地位。“驴肉火烧”所用驴肉的选择极为严格，而其中更以驴脸部的肉最为细嫩和讲究，经过精

细的加工而成的驴肉，配以刚刚出炉的、脆软的火烧，再配上保定三百年老字号的“槐茂”酱菜和小米粥，吃起来回味无穷。

作为河北省餐饮文化中心的保定，是中国第九大菜系——冀菜系的发源地，而处于这一河北餐饮中心的驴肉火烧经过勤劳的保定人民多少代人不断地发展和推广，已经称为了名副其实的除了“铁球、面酱、春不老”之外的保定第四宝。走在保定的街头很有特色的一道景观便是随处可见的驴肉火烧小吃摊，可以说，驴肉火烧这一名吃已经融入了保定普通人民的生活中，成为保定悠久的饮食文化的一个重要的组成部分。此外，保定成规模的驴肉火烧连锁店有：袁家、永茂、老驴头、好滋味等等，这些专门的美食店干净卫生，各有所长，并且已经将分店开到了北京、天津、石家庄、唐山等周边城市，让越来越多的人品尝到了这一名吃。

驴肉可补铁，预防贫血，脂肪含量远远低于猪牛羊肉，喜欢吃肉又想减肥的人非常适合。不过驴肉的味道和猪、牛肉有点不一样，有的人可能吃不惯。总结：外脆内软，浓香诱人

保定驴肉火烧是保定著名小吃，发源于河北省古城保定，广泛流传于冀中平原，其中以保定北部徐水县的漕河地区历史较为悠久。