

济南正宗牛肉汤技术培训

产品名称	济南正宗牛肉汤技术培训
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

济南正宗牛肉汤技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

牛肉汤是一道汉族传统的美食，主料有牛大骨、牛肉。牛肉汤选料讲究，取江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，除去血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮。还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。

牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（千张、百页）、祁集汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

淮南地处淮河南岸

，毗邻淮南岸边，四季分明，物产丰富，特别盛养牛羊，对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤更是淮上人家美味佳肴，早餐的最主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。淮南牛肉汤将徽菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。这也是徽菜的最大特点。淮南牛肉汤有它的独特风味，它的味道鲜美，肉爽口鲜嫩。

淮南牛肉汤选用几十种滋补药材及卤料按一定的比例经传统工艺炮制，久经熬制而成，清香可口，不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和乾丝，令人百吃不厌，是江豫皖一带家喻户晓的名小吃。淮南牛肉汤的由来：清乾隆年间，淮南人翰林大学士张政深研百草，擅长美食，曾任宫廷御膳高官，深得皇上厚爱。告老还乡回到山清水秀的淮河岸边，将清宫秘方流传后人，因此淮南牛肉汤以它特有的风味名盛淮河两岸，传遍大江南北。百吃不厌。寿县牛肉汤与之相近，但略有不同，各有所长

在容量超过1000毫升的大碗里，抓上一两左右的大片牛肉，注入飞滚的沸汤，香气扑鼻。当地人喜用油馍切成的饼丝泡入汤中，劲道的油馍越泡越软，肉汤的味道渗入到饼丝中，咀嚼起来，当然越嚼越“美”（洛阳方言