

# 菜饭骨头汤 陕西菜饭 苏州徽馨徽源餐饮管理

产品名称	菜饭骨头汤 陕西菜饭 苏州徽馨徽源餐饮管理
公司名称	苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州高新区塔园路338号马滨商业街
联系电话	15906210172

## 产品详情

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍喝骨头汤的好处。

骨头汤中含有的胶原蛋白正好能增体制造血细胞的能力。所以对于中老年人来说，喝些骨头汤加以调理，可以减缓骨骼老化；同样，骨头汤也能有利于青少年的骨骼生长。

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。

禁忌人群腌肉：老年人忌食；胃和十二指肠溃疡患者禁食。湿热痰滞内蕴者不宜食；肥胖、较高、高1血压者不宜多食或忌用；外感亦不宜食。

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。

咸肉腌之前的处理

整理剔除碎肉、污血、淋巴、碎油等、为使盐渗透，必须在肉块上每隔2~6厘米划一刀，浓度一般为肉质的1/3。刀口大小，深浅多少，根据气温和肌肉厚薄而定，如气温在15 以上，刀口要开大些、多些，以加快腌制速度；15 以下则可小些，陕西菜饭，少些。黄山咸肉菜饭的做法，咸肉菜饭骨头汤是来自安徽黄山歙县一带的家常饭，进了上海做了一些符合当地口味的变化，菜是矮脚的小青菜，米是蒸煮得软软糯糯的粳米，咸肉是农家自己腌制的咸肉，骨头汤是选用小排合着黄豆煮的汤，这是基本的范式了，一份十元左右，饭和汤都可以再加半碗的，吃饱是不成问题的。

菜饭骨头汤的菜用的是芥菜，菜饭骨头汤，下面介绍下芥菜。

繁殖方式编辑多用干籽撒播法，在栽培畦内有较充足的底墒情况下撒种，如底墒不足，应播前浇透地块造墒，种子撒播力求均匀，撒后浅耙、，使土壤与种子密接，以利种子吸水，保证出苗。亦可先浇水，待水渗下后撒种，再覆细土1厘米，春播用种量11.25-15.00kg/hm<sup>2</sup>，芥菜种子有休眠期，当年的新种子不宜利用，菜饭骨头汤培训，因未脱离休眠期，播后不易出苗。

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。

菜饭骨头汤-陕西菜饭-苏州徽馨徽源餐饮管理(查看)由苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司提供。苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（[www.hxycfgtt.com](http://www.hxycfgtt.com)）是从事“威餐饮企业提供后勤保障服务及咨询”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈雷。