

咸肉菜饭骨头汤加盟 菜饭 苏州徽馨徽源餐饮管理

产品名称	咸肉菜饭骨头汤加盟 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

青菜中等大小一棵、咸肉一小块（提前用清水泡四小时以上，以免过咸）、熟米饭适量

[做法]

- 1、青菜洗净切碎，用盐腌五至十分钟，把渗出的水分挤干备用。这是为了确保炒熟后的青菜颜色碧绿，但腌制时间不能过长，不然有害健康。
- 2、泡好的咸肉切成小粒。
- 3、锅烧热，放少许油，加咸肉粒炒熟，再倒入冷米饭，小火翻炒至热透；然后换大火，把青菜放进去一同翻炒，后按各人口味加些盐和味精即可。

徽馨源菜饭骨头汤总部在苏州，于2015年开业运营，2016年注册商标，享受品牌保护。徽馨源菜饭骨头汤是苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司旗下的专业经营菜饭骨头汤的餐饮品牌。

咸肉菜饭做法：材料:大米咸肉切丁，浸泡后沥干矮脚青菜切碎少许猪油半个红葱头shallot切碎(可选)

做法:1.电饭煲烧米饭.2.烧热锅，红葱头爆香，下一点猪油，将咸肉煸炒，先下肥肉，咸肉菜饭骨头汤加盟，再下瘦肉，加盟菜饭骨头汤，后加入青菜就熄火，翻炒几下.青菜过油，但保持半生状态.3.等米饭的水基本涨干，拌入咸肉青菜，继续焖至香糯软熟.

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，菜饭，饭和汤都可以再加半碗的，骨头汤，吃饱是绝对不成问题的。

做法:1.电饭煲烧米饭.2.烧热锅，红葱头爆香，下一点猪油，将咸肉煸炒，先下肥肉，再下瘦肉，后加入青菜就熄火，翻炒几下.青菜过油，但保持半生状态.3.等米饭的水基本涨干，拌入咸肉青菜，继续焖至香糯软熟.

咸肉菜饭骨头汤加盟-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。“威餐饮企业提供后勤保障服务及咨询”就选苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com），公司位于：苏州高新区塔园路338号马滨商业街，多年来，苏州徽馨徽源餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：沈雷。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。苏州徽馨徽源餐饮期待成为您的长期合作伙伴！