

菜饭骨头汤加盟需要多少钱 菜饭 苏州徽馨徽源餐饮

产品名称	菜饭骨头汤加盟需要多少钱 菜饭 苏州徽馨徽源餐饮
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

菜饭骨头汤的菜用的是荠菜，咸肉菜饭培训，下面介绍下荠菜。

营养价值

荠菜每百克含水分85.1克，蛋白质5.3克，脂肪0.4克，碳水化合物6克，钙420毫克，磷73毫克，铁6.3毫克，胡萝卜素3.2毫克，维生素B10.14毫克，维生素B20.19毫克，尼克酸0.7毫克，维生素C55毫克，还含有黄酮甙、乙酰胆碱等。

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。

主要功效猪肉为人类提供蛋白质和必需的腌肉脂肪酸。猪肉可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。

菜饭骨头汤的菜用的是荠菜，下面介绍下荠菜。

据现代科学分析，荠菜不仅味美可口，而且营养丰富，含有蛋白质、脂肪、膳食纤维、碳水化合物、胡萝卜素、维生素B1、维生素B2、尼克酸、维生素E、维生素C、钙、磷、铁、钾、钠、镁、锰、锌、铜和硒等成分

荠菜所含的蛋白质、钙、维生素C尤多，钙含量超过豆腐，胡萝卜素含量与胡萝卜相仿。荠菜为野菜中味鲜美者，是因为它富含氨基酸达11种之多。

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。

主要功效猪肉为人类提供蛋白质和必需的腌肉脂肪酸。猪肉可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半

胱氨酸，菜饭，能改善缺铁性贫血。

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍骨头汤的做法。

炖汤之前，先将洗净的骨头砸开，然后放入冷水，冷水一次性加足，菜饭骨头汤培训，并慢慢加温，菜饭骨头汤加盟需要多少钱，在水烧开后适量加醋，因为醋能使骨头里的磷、钙溶解到汤内；同时，不要过早放盐，因为盐能使肉里含的水分很快跑出来，会加快蛋白质的凝固，影响汤的鲜美。

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、高血压者不宜多食或忌用；外感亦不宜食。

菜饭骨头汤加盟需要多少钱-菜饭-苏州徽馨徽源餐饮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）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

。