郑州可以学特色把子肉小吃——简单易学

产品名称	郑州可以学特色把子肉小吃——简单易学
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

郑州可以学特色把子肉小吃——简单易学

先别划走请花十秒钟的时间联系我,保证绝不会让您失望!

把子肉的制作,要选择大约一斤的猪肉,有肥有瘦,将肉切成长约15cm,厚约1.5cm的肉条,用蒲草或者棉线捆好。清洗干净后放在坛子,加入酱油调味,再放干红椒、葱段、姜、精盐等调料,先大火煮,再使用文火炖。做好的把子肉肥瘦相宜、不腻也不柴,炖到酥烂的时候,用筷子一夹就断,掉在地上,会像豆腐一样摔的稀碎。

把子肉的名字相传是起源于东汉末年,天下大乱的时候,刘备、关羽、张飞三个人,因为志同道合,就 决定桃园结义,拜了"把子"。张飞是一个杀猪的屠户,在兄弟几人拜完把子之后,就在家里招待两个 哥哥,他把猪肉和豆腐放在一个锅里煮,做了一锅肉给兄弟们吃。

后来山东的厨师们改进了这个做法,选用肥瘦相间的猪肉,经过酱油调味后,在坛子里文火慢炖,做出来的肉肥而不腻,十分下饭,因为做法和用料也不是特别复杂,所以价格也不贵,得到了老百姓的喜爱,成了风靡的食物,加上人们对三国演义的热爱,这道菜就一直流传了下来,成为了鲁菜里的经典。

把子肉是中华名小吃之一,是淮海地区极具特色的小吃。根据传统鲁菜食谱所述,早在清朝时期,鲁地即流传有用草绳捆扎五花肉,加以酱油炖煮而成的把子肉,其味入口即化,香而不腻。流传于鲁西、鲁南,即济南、济宁、菏泽、枣庄、临沂一带,相近菜品有济宁的甏肉干饭等鲁菜菜式。把子肉一般还配以其他配菜一同炖煮,如鲅鱼、四喜肉丸、油炸豆腐片、兰花干、青椒、海带结,面筋、豆筋、豆皮、腐竹、腐衣、素鸡片、虎皮鸡蛋、黄花菜、小青菜、豆角、香肠、排骨、肘子、鸡腿等。再配上一碗浇上肉汤的白米干饭,吃起来满嘴流油,回味悠长,口口留香。

肉肥不腻,多滋多味,是鲁菜中极具特色的小吃。把子肉在制作上,采用15CM长的五花肉与排骨用蒲草捆在一起。所以称为:把子肉。饮食特点是:肥而不腻,多滋多味,肉色令人垂涎。