

新乡正宗排骨米饭培训班

产品名称	新乡正宗排骨米饭培训班
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

新乡正宗排骨米饭培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

排骨米饭的历史悠久，可追溯到百年之前，排骨米饭的做法最早起源于山东半岛地区，历经百年之久，经过人们对吃法的不断更新，一直到今天排骨米饭店临街而立，由此可以看出，不仅排骨米饭在当今快餐行业中有着无法估量的经济价值和市场前景，也意味着人们对饮食消费的最新观念。

排骨米饭全部选用优质大排，酱香排骨饭跟传统的酱香排骨不同，是结合豫菜，鲁菜，川菜这三大菜系的精髓，用50多种调料酿造而成！融合现代人的消费理念，适合全国华人的口味。配以50多种优质香料秘制成的酱料.以其肉质酥香,汤美味浓,营养健康等特点深受广大顾客喜爱。

排骨味美肉嫩，不柴不腻，汤汁咸淡适中，与米搭配很可口，与面搭配更美味。排骨能够彻底地吸收配料的精华，烂而不酥，香而不腻，味道十足。发展现状

经过多年的演变，排骨米饭以突破原有形式，从原来的“地方小吃”朝着“城市快餐”方向发展。据权威机构统计，排骨米饭于2003年走出青岛，据今天为止有近十年的历史，辐射范围概括了中国80%的城市。在郑州、洛阳、南阳、石家庄、东北、威海、烟台等地盛行。

米饭的主要成分是碳水化合物，米饭中的蛋白质主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较

完全，人体容易消化吸收。糙米饭中的矿物质、膳食纤维、B族维生素（特别是维生素B1）含量都较精米米饭中的要高。有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效。排骨猪肉为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸。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。排骨除含蛋白、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，可为幼儿和老人提供钙质。 [1]