

咸肉菜饭培训 苏州徽馨徽源餐饮 舟山菜饭骨头汤

产品名称	咸肉菜饭培训 苏州徽馨徽源餐饮 舟山菜饭骨头汤
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，下面介绍下荠菜。

板叶荠菜板叶荠菜：又叫大叶荠菜，粗叶头。叶肥大而厚，叶缘羽状缺刻浅，浅绿色，抗旱耐热，舟山菜饭骨头汤，易抽薹，不宜春播，产量较高，品质优良，风味鲜美。熬骨头的注意事项炖骨头汤（或鱼汤），是用冷水。因为一般的肉骨头上总带有一点肉，如果一开始就往锅里倒热水或开水，肉的表面突然受到高温，肉的外层蛋白质就会马上凝固，使得里层的蛋白质不能充分地溶解到汤里，只有一次加足冷水，并慢慢地加温，蛋白质才能够充分溶解到汤里，汤的味道才更鲜美。

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。

加入盐可使鲜肉中水分析出，肉局部脱水，因此会导致部分水溶性维生素如B族维生素的丢失，同时无机盐也有一定程度的损失。尽管如此，由于肉品腌制具有加工简单、费用低，腌肉又具有一定的风味等特点，因此盐腌仍不愧为一种易为群众所接受的肉品保藏方法。

千岛湖剁椒鱼头：剁椒鱼头这道菜，也被称作“鸿运当头”、“开门红”，它的来历和清代著名文人黄宗宪有关。据说清朝雍正年间，黄宗宪为了躲避文字狱，逃到一个小村子，借住农户家。这家人很穷，买不起菜，幸好晚上吃饭前，农户的儿子捞了一条河鱼回家。

猪腿骨

就是中间有洞，可以容纳骨髓的大骨头。

统一的上汤大骨面就是这个道理。

比较好的筒骨，应该是后腿的腿骨，因为这里的骨头比较粗。

骨中的骨髓含有很多骨胶元，除了可以美容，骨头饭加盟店，还可以促进伤口愈合，增强体质。还是不错的东西的。

菜饭的做法：1.先烧饭，加盟菜饭骨头汤，但比正常烧饭的水要少很多，米顶好是新米，保证烧好的饭每粒米不粘在一起，尽量烧得硬，咸肉菜饭培训，但又不能夹生，饭烧好后摊凉。

2.将荠菜洗好，切细（比炒菜时切得小），下油锅炒到半生。

3.少许咸肉，切小块（黄豆大），蒸熟；或者少许香肠，切小块（黄豆大），蒸熟；火腿肠也可。

咸肉菜饭培训-苏州徽馨徽源餐饮(在线咨询)-舟山菜饭骨头汤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！