

山东髡肉干饭技术教学，专业化机构培训

产品名称	山东髡肉干饭技术教学，专业化机构培训
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

山东髡肉干饭技术教学，专业化机构培训002

髡肉干饭制作有几个特点：选料精，必须是鲜嫩薄膘的五花肉；投料准，对所用主料、配料，都严格过称下锅；主、配料还必须分别制作，不能混淆；烹饪时，必须用江苏宜兴产的深型砂罐——髡，不能用金属器皿。大米用前先筛后簸，绝无杂物，凡半粒者全剔除；干饭必须蒸透，用水必须适量。烹制髡肉时，须将肉条、面筋、剥皮熟鸡蛋、蒲菜头或白笋丁以及调料放在髡内煮熟，米饭在另一髡内煮熟。食时从两个髡内分别盛取髡肉和米饭，其大米干饭粒粒如罚甫窳晃诃浩撮彤郅廓玉，髡肉色泽红韵，质地柔嫩，肥而不腻，烂而不糜；汤浓味厚，咸香可口，堪称一绝。食用时，外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，味道更佳

髡肉干饭学习，髡肉以猪肉为主，除却厚薄相当的大肉块，还把肉馅卷在面筋、豆腐泡和油皮里，加上作料，将其放置锅中一起煮制。出炉后配上米饭，喷香的美味，别有一番风味。髡肉干饭制作不仅讲究髡肉的味道及口感，同样也注重汤的色泽与口味。但凡髡肉制作，老汤亦淳美无比，鲜咸适中，浇入米饭中一同食用，更加彰显，齿留香的完美境界。

我们承诺:

- 1、所有学习项目，先免费试吃，试吃满意再学习。
- 2、真正扶持创业，在学习期间免费提供工作午餐，提供住宿。
- 3、零基础学员，提供核心技术及配方，包教包会，学会为止，不限制学习时间，长期免费回炉深造。
- 4、每个学员都能自己动手操作练习。
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。

髡肉干饭是一种投资少的创业项目，但此种小项目投资，捎来的却是很大的收获。跟随着人们生活品质的提升和生活节奏的提高，在街上吃髡肉干饭的老百姓，人数很多。髡肉干饭市场上具有十分大的消费空间。

从两个髡内分别盛取髡肉和米饭，其大米干饭粒粒如玉，髡泽红韵，质地，肥而不腻，烂而不糜；汤浓味厚，咸香可口，堪称一绝；可外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，味道更佳。随着经济的发展，髡肉干饭不断改进创新，又了卷煎面芯丸子和鸡蛋等一系列菜品。在现在，髡肉干饭仍然被极多数济宁人所喜爱，髡肉干饭也在不断发展，终将成为济宁特有的小吃。在初期阶段,髡肉干饭是济宁民间家庭中的一道美菜，在民间流传多年，到了明末清初开始商业化，一些小商人把制作好的髡肉干饭分别放入两个筐内，用肩挑着，一边是大米干饭，一是木炭炉子炖上髡肉，走街窜巷喊卖。

膳学派髡肉干饭的美味，历来对人们具有较大的诱惑力和吸引力。南宁髡肉干饭在现今大江南北，街头巷尾，随处可见。南宁髡肉干饭成为现代人小吃中必不可少的一道靓丽的风景。特别是在每天的繁忙后，现代人都喜欢在晚上到外面去放松一下，这时南宁髡肉干饭就成为了大多数人消遣的一种方式，这些人都被夜摊南宁髡肉干饭的魅力所吸引，被那炭火与酱料下的香味所俘虏。