

菜饭骨头汤 苏州徽馨徽源餐饮管理 菜饭骨头汤菜单

产品名称	菜饭骨头汤 苏州徽馨徽源餐饮管理 菜饭骨头汤菜单
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

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。

腌肉是用盐腌制的，菜饭骨头汤，又叫渍肉、盐肉、咸肉。腌肉是大众化的食品，好的腌肉外观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，表面无黏液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。由腌肉于味美可口，又能长期保存，所以深受消费者欢迎。中国浙江生产的腌肉称南肉，苏北产的腌肉称北肉。

咸肉饭菜骨头汤

咸肉菜饭骨头汤是来自安徽黄山歙县一带的家常饭，进了上海做了一些符合当地口味的变化，菜是矮脚的小青菜，米是蒸煮得软软糯糯的粳米，咸肉是农家自己腌制的咸肉，菜饭骨头汤菜单，骨头汤是选用小排合着黄豆煮的汤，这是基本的范式了，一份十元左右，饭和汤都可以再加半碗的，吃饱是不成问题的。

咸肉菜饭做法：材料:大米咸肉切丁，浸泡后沥干矮脚青菜切碎少许猪油半个红葱头shallot切碎(可选)

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。

咸肉腌之前的处理

整理剔除碎肉、污血、淋巴、碎油等、为使盐渗透，必须在肉块上每隔2~6厘米划一刀，骨头饭加盟店，浓度一般为肉质的1/3。刀口大小，深浅多少，根据气温和肌肉厚薄而定，如气温在15 以上，刀口要开大些、多些，菜饭骨头汤加盟，以加快腌制速度；15 以下则可小些，少些。黄山咸肉菜饭的做法，咸肉菜饭骨头汤是来自安徽黄山歙县一带的家常饭，进了上海做了一些符合当地口味的变化，菜是矮脚的小青菜，米是蒸煮得软软糯糯的粳米，咸肉是农家自己腌制的咸肉，骨头汤是选用小排合着黄豆煮的

汤，这是基本的范式了，一份十元左右，饭和汤都可以再加半碗的，吃饱是不成问题的。

菜饭骨头汤-苏州徽馨徽源餐饮管理-菜饭骨头汤菜单由苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!