

# 骨头汤 菜饭 苏州徽馨徽源餐饮

产品名称	骨头汤 菜饭 苏州徽馨徽源餐饮
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

菜饭的做法：

- 1.先烧饭，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，但又不能夹生，饭烧好后摊凉。
- 2.将青菜洗好，切细（比炒菜时切得小），下油锅炒到半生。

骨头汤

- 1、将扇子骨、直通骨、尾脊骨、碎骨洗净，然后投入开水锅烧开后转小火煮10分钟。
- 2、将骨头取出，放入温热水中，用抹布将骨头逐根洗清爽，尤其是骨头缝里的血沫、杂质，都要抹掉。

咸肉菜饭骨头汤中的咸肉是采用黄山农家正宗咸肉，咸肉菜饭骨头汤加盟，下面介绍咸肉的形成。

腌肉是用盐腌制的，又叫渍肉、盐肉、咸肉；是四川省1982年咸肉评比中的省优产品；其产品特点：外观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，表面无粘液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。具有咸肉固有的风味。

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，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，以加快腌制速度；15 以下则可小些，少些。

## 荠菜的形态特征

一年或二年生草本，高(7-)10-50厘米，有单毛或分叉毛；茎直立，单一或从下部分枝。基生叶丛生呈莲座状，大头羽状分裂，长可达12厘米，宽可达2.5厘米，顶裂片卵形至长圆形，长5-30毫米，宽2-20毫米，骨头汤，侧裂片3-8对，长圆形至卵形，长5-15毫米，顶端渐尖，浅裂、或有不规则粗锯齿或近全缘，叶柄长5-40毫米；茎生叶窄披针形或披针形，长5-6.5毫米，宽2-15毫米，基部箭形，抱茎，菜饭，边缘有缺刻或锯齿。

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，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，咸肉菜饭培训，刀口要开大些、多些，以加快腌制速度；15℃以下则可小些，少些。

骨头汤-菜饭-苏州徽馨徽源餐饮(查看)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](http://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!