

咸肉菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤 大庆菜饭

产品名称	咸肉菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤 大庆菜饭
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

咸肉菜饭是用咸肉、青菜制作的一道家常菜。咸肉中磷、钾、钠的含量丰富，还含有脂肪、蛋白质等元素；腌肉具有开胃祛寒、消食等功效。

原料：咸肉适量（我用的小油菜）青葱1根 姜丝少许 大米做法：1)将青菜洗净沥干。咸肉切成薄片。青葱洗净后切碎。姜洗净后切丝。2)锅中倒入油，待油7成热时，放入青葱碎和姜丝爆香后，倒入青菜，翻炒至菜稍软即可，不可炒至出水。3)大米淘好后，菜饭骨头汤加盟，放入电饭锅，倒入炒好的青菜，咸肉菜饭，咸肉，搅拌后盖上盖子，按下开关煮咸肉菜饭，开关弹起后，拔掉电源，用余温继续焖30分钟。

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍喝骨头汤的好处。

骨头汤能起到使人年轻的作用。这是由于人体骨骼中重要的是骨髓，血液中的红、白细胞等就是在骨髓中形成的，随着年龄的增大和机体的老化，骨髓制造红、白细胞的功能逐渐，骨髓功能降低，直接影响到人体新陈代谢的能力。

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。

腌肉原料分为带骨和不带骨两种。带骨加工的腌肉腌肉，按原料肉的部位不同，分别以连片、小块、蹄腿取料。连片指去头、尾和腿后的片体；小块指每块2.5千克左右的长方形肉块（腿脚指带爪的猪腿）。

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，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，咸肉菜饭骨头汤，刀工整齐，肌肉坚实，大庆菜饭，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。

咸肉菜饭骨头汤-徽馨徽源餐饮骨头汤-大庆菜饭由苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司提供。苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com）位于苏州高新区塔园路338号马滨商业街。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前苏州徽馨徽源餐饮在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。苏州徽馨徽源餐饮取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。苏州徽馨徽源餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。