

# 菜饭骨头汤培训 宿迁菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤

产品名称	菜饭骨头汤培训 宿迁菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤
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

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。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。

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，加盟菜饭骨头汤，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。

### 咸肉菜饭培训内容

#### 阶段

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富

## 第二阶段

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，宿迁菜饭骨头汤，成本、预算。

## 第三阶段

自我实践：1.自己备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

菜饭骨头汤培训-宿迁菜饭骨头汤-徽馨徽源餐饮骨头汤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](http://www.hxycfgtt.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。苏州徽馨徽源餐饮——您可信赖的朋友，公司地址：苏州高新区塔园路338号马滨商业街，联系人：沈雷。