

# 菜饭骨头汤培训 苏州徽馨徽源餐饮 宿迁菜饭骨头汤

产品名称	菜饭骨头汤培训 苏州徽馨徽源餐饮 宿迁菜饭骨头汤
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

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）。

### 熬骨头的注意事项

在水开后加少许醋，使骨头里的磷钙溶解在汤内，这样炖出来的汤既味道鲜美，又便于肠胃吸收。同时，炖汤不要过早放盐。因为盐能使得肉里含的水份很快地跑出来，会加快蛋白质的凝固，影响汤的鲜味。

想知道猪头骨和筒骨还有龙骨煲汤的区别？是营养的多少还是味道不同？

猪头骨，就是猪头的大骨，筒骨就是腿的骨头，龙骨就是后背骨头

猪头骨便宜，咸肉菜饭培训，也很能熬出白色的。但是筒骨性价比高，而且还补钙。龙骨含钙高，其实味道浓烈的就是筒骨，敲碎里面的骨髓那样味道会非常好。

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，菜饭骨头汤加盟，必须在肉块上每隔2~6厘米划一刀，菜饭骨头汤培训，浓度一般为肉质的1/3。刀口大小，深浅多少，宿迁菜饭骨头汤，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。

## 加盟流程

电话咨询——来总部咨询考察——实体店体验.产品品尝——确定加盟意向——签订加盟合同——总店参加技术培训（一般5-7天，学会为止）——总部协助店面选址/已有店面——装修设计——餐饮设备进场——员工招募与培训——总部指导原材料采购——开业验收——总部派员指导开业

菜饭骨头汤培训-苏州徽馨徽源餐饮(在线咨询)-宿迁菜饭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)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！