

咸肉菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤 山西菜饭

产品名称	咸肉菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤 山西菜饭
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

骨头汤是一道菜品，制作原料主要有扇子骨、直通骨、尾脊骨等。能起到1老的作用，同样，骨头汤也能有利于青少年的骨骼生长。这是由于人体骨骼中重要的是骨1髓，血液中的红、白细胞等就是在骨1髓中形成的，咸肉菜饭加盟，随着年龄的增大和机体的老化，骨1髓制造红、白细胞的功能逐渐，菜饭骨头汤加盟，骨1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。

肉品在腌制过程中，蛋白质有一定量的损失。腌肉由于贮存不当，脂肪组织可在空气、阳光等因素的作用下，发生水解和不饱和脂肪酸的自身氧化，甚至发生酸败，山西菜饭，致使营养价值降低。

青菜中等大小一棵、咸肉一小块（提前用清水泡四小时以上，以免过咸）、熟米饭适量

[做法]

- 1、青菜洗净切碎，用盐腌五至十分钟，把渗出的水分挤干备用。这是为了确保炒熟后的青菜颜色碧绿，但腌制时间不能过长，不然有害健康。
- 2、泡好的咸肉切成小粒。
- 3、锅烧热，放少许油，咸肉菜饭骨头汤，加咸肉粒炒熟，再倒入冷米饭，小火翻炒至热透；然后换大火，把青菜放进去一同翻炒，后按各人口味加些盐和味精即可。

腌肉清洗：用清水漂洗腌肉并不能达到退盐的目的，如果用盐水来漂洗（只是所用盐水浓度要低于腌肉中所含盐分的浓度），漂洗几次，则腌肉中所含的盐分就会逐渐溶解在盐水中，后用淡盐水清洗一下就

可烹制了。

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-徽馨徽源餐饮骨头汤-山西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）是从事“威餐饮企业提供后勤保障服务及咨询”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈雷。