

# 威海髯肉干饭技术，髯肉干饭培训学校

产品名称	威海髯肉干饭技术，髯肉干饭培训学校
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 威海髯肉干饭培训学校

在初期阶段,髯肉干饭是济宁民间家庭中的一道美菜,在民间流传多年,到了明末清初开始进入商业化,一些小商人把制作好的髯肉干饭分别放入两个筐内,用肩挑着,一边是大米干饭,一边是木炭炉子炖上髯肉,走街窜巷喊卖。

到清朝中期就有固定位置经营,有的就立起了字号,一直延续到二十世纪五十年代,后来因国家取缔城市小资产阶级,自始流传多年的髯肉干饭在济宁大地中断,到二十世纪八十年代,国家提出改革开放,一些家传的、新创的髯肉干饭纷纷出笼,济宁的髯肉干饭又红红火火的发展起来。到上世纪末本世纪初,一些家传有真正技术实力的经营髯肉干饭的企业显露出来,有的立了字号,还有的注册了商标,使济宁的髯肉干饭走向了正规化,向着一个好的方向发展。

髯肉干饭,已经不仅局限在只有髯肉上了,又增添了几种特别的菜:“面筋肉丸”、“肉卷”、“豆腐块”、“鸡蛋”、“海带”等等,这既丰富发展了髯肉干饭,又更加适应了现代人的饮食习惯,但其中的“髯肉”上、“面筋肉丸”、“肉卷”等又是吃髯肉干饭必不可少的佳肴。

初期经营髯肉干饭的小商家中,数“老咬口”家烹制的最为有名。“老咬口”名叫赵克顺,于清光绪五年(1879年)在自家院门口搭起席棚,专门经营髯肉和大米干饭。“老咬口”髯肉有“四不卖”:不到火候不卖;色泽不够红亮不卖;面筋入味不透不卖;过夜的东西宁肯倒掉也不卖。

髯肉制作选料精,必须是鲜嫩薄膘的五花肉;投料准,对所用主料、配料,都严格过秤下锅;主、配料还必须分别制作,不能混淆;烹饪时,必须用江苏宜兴产的深型砂罐——髯,不能用金属器皿。

大米用前先筛后簸,绝无杂物,凡半粒者全剔除;干饭必须蒸透,用水必须适量。烹制髯肉时,须

将肉条、面筋、剥皮熟鸡蛋、蒲菜头或白笋丁以及调料放在髡内煮熟，米饭在另一髡内煮熟。

美味髡肉加上麦香米饭！一顿完美美餐！现在已经是一种时尚，一种休闲小吃！到那里都是生意火爆！我公司髡肉干饭有专业老师现场培训技术，正宗独特口味！你都可以先免费品尝，口味满意之后再学习！髡肉米饭一种快餐小吃，市场广阔，你可以开店，可以流动经营，在小区，市场，超市，商场都可以做好生意！