

河西区早餐八宝粥 速冻馄饨生产厂家 早餐八宝粥出售

产品名称	河西区早餐八宝粥 速冻馄饨生产厂家 早餐八宝粥出售
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

如何开粥店?开粥店在开店之前是有很多需要准备工作要做的，那么，你知道这些准备工作是什么吗?如果你准备开粥店，就赶快来看看泰安冬至速冻有限公司下面的介绍吧。

这个问题其实挺简单，答案就是客流以及消费能力，客流越大，消费能力越高，你的市场也就越大，早餐八宝粥销售，但是由于中国的经济发展的太快，很多市价被高估，所以这种地段的租金以及转让费都是新开店的朋友难以承受的。

现在先讲一下，选店的一些基本要素：

1. 开店的费用
2. 选址选在哪?
3. 房租多少和客流量有比例吗?

粥分类（三）

今天我们跟随冬至速冻食品接着来了解一下粥的分类。

红豆粥

取红豆和大米，比例为2：1。新会陈皮，早餐八宝粥出售，红豆和大米都淘洗干净；把食材全部放入高压锅中，加入适量的水；把食材全部放入高压锅中，加入适量的水；煮约20分钟左右，加入红糖后再次煮开即可！（喜咸者亦可加盐食用）。

顾名思义，红豆粥即以红豆为主要材料熬制而成的粥。红豆又称赤豆，为一种常见的杂粮，性平，味甘酸，具有健脾，利水等功效，但红豆尿多的人忌食。[1]

薏米红豆粥

薏米和红豆对身体都很有好处，不过豆和薏米都不怎么好煮烂，河西区早餐八宝粥，你就提前将原料用温水浸泡一

下，或者用高压锅也可以，冰糖煮的时候就放进去，甜味会渗透进去很好吃的！

制作流程

薏米30克，红小豆15克（我的理解就是米豆2：1）

- 1.把薏米洗净浸泡20分钟
- 2.把所有材料放入锅中，早餐八宝粥多少钱，加水用猛火煮开，改慢火煮至薏米烂熟即可。

百合薏米绿豆粥

材料：绿豆50克，薏米50克，稻米50克，糙米50克

辅料：百合(干)20克

调料：白砂糖30克

- 1.糙米、薏仁、大米、绿豆洗净，泡水2小时备用；
- 2.所有材料放入锅中，加入适量水煮开；
- 3.转小火边搅拌边熬煮半小时至熟烂；
- 4.粥浓，加入白糖调味即可。[2]

【原料】：

分类

分类

面粥、麦粥、豆粥、菜粥、花卉粥、果粥、乳粥、肉粥、鱼粥及食疗药粥等。

【烹调】：一般将粥分为普通粥和花色粥两大类。普通粥是指单用米或面煮成的粥，花色粥则是在普通粥用料的基础上，再加入各种不同的配料，制成的粥品种繁多，咸、甜口味均有，丰富多彩。以广式咸味粥为例，常见的如鱼片粥、干贝鸡丝粥、肉丝粥等。

【特类】：食疗药粥是我国食粥的特色，集传统营养科学与烹饪科学于一体，对增进国民的健康发挥着

更为重要的作用。它从医食同源、药食同用的观念出发，根据传统营养学的理论，以各种养生食疗食物为主，或适当佐以中药，并经过烹调加工而成的具有相应养生食用的一类粥品，又属于药膳的一个组成部分。

今天冬至速冻食品来了解一下绿豆粥和小米红糖粥的做法。

绿豆粥

----本品可凉吃或热吃。

原料：

主料：大米150克

配料：绿小豆50克，50克

调料：白糖适量

做法： 大米用清水淘净、沥水

绿小豆去掉杂质，用清水洗净沥水

洗净用沙布包成小包

锅置旺火上放入清水包，将水熬制成金黄色，放入绿豆再烧沸，放入大米熬煮，成粥后加入

白糖，调匀即可食用。

特点：色泽黄绿；清香宜人；甜香味美。

小米红糖粥

原料：

主料：小米100克

配料：红糖适量

做法： 选用小米用清水淘洗干净，沥水。

锅置旺火上，加入小米和清水，烧沸后改用小火慢慢熬煮成粥，加入红糖调匀，再烧沸即成。

河西区早餐八宝粥-速冻馄饨生产厂家-早餐八宝粥出售由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）在速冻面点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，冬至速冻一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：施经理。

