

# 正宗火排骨做法培训 长沙火排骨培训

产品名称	正宗火排骨做法培训 长沙火排骨培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

排骨非常好吃，除了炒，炖，烧，焖之外，做火锅也十分的美味可口。名食园排骨火锅特点：此火锅为众多火锅中的家常品种，原料简便，麻辣程度较低，故在调味中应注意季节变化，可适当掌握。烹制法：熬、煮。排骨火锅为四川火锅中的家常品种，四川各地均较流行。其用料普通化，口味大众化，为人们所喜爱。排骨香酥，汤汁醇浓，传统风味，佐餐尤佳。此火锅为众多火锅中的家常品种，原料简便，麻辣程度较低，但也有辣的。名食园精品火锅综合项目 大众火锅推荐项目：牛杂火锅、肥牛火锅、排骨火锅、鱼火锅、兔肉火锅、驴肉火锅、羊蝎子火锅、狗肉火锅、笨鸭火锅、啤酒鸭火锅、火锅鸡、片片鱼火锅、鸳鸯火锅、鹅火锅等故在调味中应注意季节变化，可适当放入。烹制法：熬、煮、炸。将排骨洗净斩成节，入开水中出水后捞出。锅内菜油烧到六成熟时，下剁细的郫县豆瓣炒香再下姜末，也可以下一点葱，排骨炒至变色，加牛油、冰糖、花椒、盐、料酒，喜欢的可以加一点醋，先加少许肉汤，待排骨煨至八成熟时，再掺入鲜汤烧开，打尽浮沫，倒入火锅中，即可，与其他原料、味碟入席。本品既为家常品种，又可独立成菜。也可根据食客需求随配猪腰、猪肚、脑花、猪后腿肉和时鲜素菜等，丰俭随意。