

长沙酱大骨培训 正宗酱大骨培训

产品名称	长沙酱大骨培训 正宗酱大骨培训
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

长沙酱大骨培训 正宗酱大骨培训

酱大骨的关键是那一锅卤水、卤水的好坏直接影响效果，一品香的卤水采用传统配方、几十种香料有机的结合、附以现代高科技飘香技术。使卤制出来的菜品不但色泽美观、香气袭人、唇齿留香、回味悠长，还具有保健强身的作用。大盆骨富含大量营养成分，其味道香浓无比，口感滑爽，带给您不平凡的味道。特别是汤中的钙质更容易被吸收。酱大骨可以满足任何地区任何顾客群体，自然开一家火一家，日日吸金如山。酱大骨，秘料中含近20种中草药配方研制而成。营养入骨，具有补气补血，增强免疫力，老少咸宜。

将百年配方与现代工艺相结合，突出先进的正宗口味，酱大骨头注重养身健康新概念，集美味与养生于一体，与时尚为一身。近年来，酱大骨头市场风靡，很多人都知道它是一个前景好、有、有利润的行业，而推出的酱大骨头更是引领全球的新“食”尚!

东北酱大骨头根据主料的不同有酱脊骨、酱排骨和酱棒骨。这几种原材料有一个共同的特点，就是经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感较为软糯而较受欢迎。和一些红烧菜、红卤菜相比，东北酱大骨头在调料使用上并没有什么大不同，主要特色来自对主料选用（带骨头的活肉）和每块骨头的块都很大（大约三两块酱脊骨就有一斤），而大块的肉经煮炖后往往会更加鲜美，肉香扑鼻。

长沙学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。等。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！