

特色花江狗肉火锅

产品名称	特色花江狗肉火锅
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

中国美食文化历史悠久，不同地域均形成了各自风味独特的小吃美食。此次小吃节以“百年老店荟萃，请你吃遍东西”为宗旨，邀请了来自四川、江苏、陕西、湖南四省的10余家百年齐聚长沙，让当地民众在家门口就能品尝到百余道传统美食。

花江狗肉火锅：起源于贵州省关岭县花江镇。其制造烹饪技能要求高，宰杀，烫洗拨毛，去骨，将皮烧烤呈嫩黄色，用特制的砂锅鼎罐，药草清炖，汤清新而鲜美，肉细嫩而纯香，加特制的蘸水(调料就有几十种)，实乃味珍，别出心裁。在数千年的历史长河中，花江狗肉火锅既是一种食品，也是一种文明，从三国时期流传至今，终登上大雅之堂。

花江狗肉的吃法也颇为独特。炖好的狗肉被切成薄片或块状，整齐地排在盘子里，盘子边上是加了姜、胡椒粉、葱花、芫荽、味精的狗肉汤，以及用几十种调料做成的蘸料。吃的时候，将狗肉放到滚烫的狗肉汤中，原本八九分熟的狗肉立刻被烫熟了，再舀点狗肉汤到蘸料中，蘸料立刻就化开了。大伙边蘸边吃，真是又烫又辣、又麻又香。

曾食坊花江狗肉实操训练：

- 1.原材料的认识及商场选材技巧
- 2.狗肉的剔骨制造办法
- 3.熬汤和切片的具体做法实际操作
- 4.狗肉的加工及具体做法及秘方份额教授
- 5.花江狗肉火锅以及狗肉粉制造全程
- 6.清汤、红汤、黄焖花江狗肉火锅制造办法 7.糊辣椒制造以及蘸碟制造配方和技能

8.卤豆腐鸡蛋、酸菜泡菜、辣椒制造

9.汤底的制造配方教授

花江狗肉火锅训练流程

一、材料预备 所需香料认识及处理 高汤熬制办法 狗肉的处理办法

二、花江狗肉火锅制造 清汤花江狗肉火锅制造办法 麻辣花江狗肉火锅制造办法
黄焖花江狗肉火锅制造办法

三、蘸碟制造 糊辣椒制造办法 蘸碟所需配料认识 蘸碟制造配方和技能

小吃行业更加化、化、个性化、小吃吃的就是个方便，这点太符合现在人的饮食观了。上班族下班了都会去撸串，一些小吃店还提供音响歌曲一帮人围在一起不仅热闹还吃的嗨，所以在未来的小吃发展前景会将向、个性上发展的。后总结而言，面对小吃市场的前景是非常乐观的，不仅人们喜欢这类美食小吃产品而且还很受市场欢迎。就是小吃行业要更加的快速化，不管你的小吃做的多么美味，多么好吃你一定都要快速的做出来，可以随时既食，而不要客人等好长时间。

小吃之所以一直存在一方面是美味，另一方面就是方便快速使用了。