

晋城鬃肉干饭技术 包教包会

产品名称	晋城鬃肉干饭技术 包教包会
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

来过济宁但没有吃过“济宁鬃肉干饭”的话，那你不算是真正来过济宁，正如到了长城不登长城非好汉一般。在济宁的街头巷尾，在饭时聚的人多的摊档一般就是“鬃肉干饭”。在这里你会领会到啥叫“大快朵颐”、什么叫“饕餮”。无论你是西装革履的帅小伙还是婷婷的娇女，面对鬃肉干饭你都会无法再矜持，因为你周围的人都在搂着碗大口的咀嚼，你含蓄了反而显得另类。说来也是很奇怪，爱鬃肉干饭的一般还以美女居多：捧着碗，低着头，大口咬着鬃肉一点都不含糊。

鬃肉干饭为济宁地区传统特色小吃、是济宁的招牌小吃，起源于元朝。鬃肉以猪肉为主，除却厚薄相当的大肉块，还把肉馅卷在面筋、豆腐泡和油皮里，加上作料，将其放置锅中一起煮制。出炉后配上米饭，喷香的美味，别有一番风味。鬃肉干饭卖相都不美，但口味是香醇鲜美，厚厚的醇香让你无法抗拒。

把调制好五花肉馅按自己的口味加葱姜蒜花椒大料调味备用。

鬃肉做法：

所用的大料：八角、桂皮，草果，茺姜、砂仁、肉蔻、白芷、生姜

选用瘦七肥三的猪五花肉，把五花肉切大段下开水锅，焯水去血沫。把焯过水的五花肉晾凉后，用刀切成10公分长，5毫米厚的肉片。

砂锅里坐水放入大料，水热后放入切好的五花肉片。大火煮开后放入酱油、精盐该改小火炖制1.5小时。

油皮卷尖的做法：

用刀把新鲜油皮划成需要的尺寸，取适量调味好的肉馅抹在剪开的豆油皮宽的一边用力卷起。

用鸡蛋液把油皮卷尖的口抹匀，封口。

锅里坐油，油七成热后放入卷尖，炸制金黄即可。

豆腐塞肉做法：

用筷子在油炸豆腐泡上扎个洞，把调好的猪五花肉馅慢慢的塞入，做好后用鸡蛋液封口。

锅里坐油，油七成热后放入豆腐泡，稍微炸制即可。

做髡肉干饭的配菜：海带、油皮卷尖、面筋卷、煮熟的鸡蛋，豆腐泡塞肉

把处理好的配菜放入煮肉的砂锅，小火慢炖1小时即可。配菜在盛有煮髡肉的老汤里面加热，之间互相影响，相辅相承自形成一体，口味独特。

色泽红亮酥嫩的髡肉，颤巍巍的肥而不腻、入口即化，满口留香。