

在鹤壁学髯肉干饭技术 包教包会

产品名称	在鹤壁学髯肉干饭技术 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

髯肉干饭技术培训，包教包会

髯肉干饭是一种投资少的创业项目，但此种小项目投资，捎来的却是很大的收获。跟随着人们生活品质的提升和生活节奏的提高，在街上吃髯肉干饭的老百姓，人数很多。髯肉干饭市场上具有十分大的消费空间。

从两个髯内分别盛取髯肉和米饭，其大米干饭粒粒如玉，髯泽红韵，质地，肥而不腻，烂而不糜；汤浓味厚，咸香可口，堪称一绝；可外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，味道更佳。随着经济的发展，髯肉干饭不断改进创新，又了卷煎面芯丸子和鸡蛋等一系列菜品。在现在，髯肉干饭仍然被极多数人所喜爱，髯肉干饭也在不断发展，终将成为特有的小吃。在初期阶段,髯肉干饭是民间家庭中的一道美菜，在民间流传多年，到了明末清初开始商业化，一些小商人把制作好的髯肉干饭分别放入两个筐内，用肩挑着，一边是大米干饭，一是木炭炉子炖上髯肉，走街窜巷喊卖。

膳学派髯肉干饭的美味，历来对人们具有较大的诱惑力和吸引力。南宁髯肉干饭在现今大江南北，街头巷尾，随处可见。南宁髯肉干饭成为现代人小吃中必不可少的一道靓丽的风景。特别是在每天的繁忙后，现代人都喜欢在晚上到外面去放松一下，这时南宁髯肉干饭就成为了大多数人消遣的一种方式，这些人都被夜摊南宁髯肉干饭的魅力所吸引，被那炭火与酱料下的香味所俘虏。

髯肉米饭的特色：

1. 选料精：

必须是鲜嫩薄膘的五花肉，标准为肥三瘦七;投料准：对所用主料、配料，都严格过秤下锅;主、配料还必须分别制作，不能混淆;烹饪时，必须用江苏宜兴产的深型砂罐——髯，不能用金属器皿。药材选用标准严格：制作髯肉味香淳美的先决条件即为香料配比。

2. 色香味美：

肥而不膩、瘦而不柴，髡肉制作工艺十分讲究，注重细节，故此髡肉色泽红润，质地柔嫩，肥而不膩，烂而不糜。汤浓味厚、诱人食欲：髡肉干饭制作不仅讲求髡肉的味道及口感，同样也注重汤的色泽与口味。但凡髡肉制作，注重肉香及口感。

髡肉干饭特色食品类创富小吃，以前是很多有钱的人家才能吃的起的髡肉干饭特色餐饮，传统名吃，开始传播到全国各地，经济水平的提高，生活节奏的更快，让很多人群没有自己做饭的时间和精力，同时还得选择经济实惠，营养价值高的特色小吃。