

# 安阳的学习过桥米线技术 教学质量好培训费用少

产品名称	安阳的学习过桥米线技术 教学质量好培训费用少
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来青岛膳学派学习正宗的小吃技术 包教包会

过桥米线在市场上是非常引人注目的创业好项目，能够为投资者带来不错的发展机会。那么，膳学派过桥米线是一个客流量非常大的连锁品牌，投资者加盟这里就可以轻松学会技术，还可以得到总部提供的开店支持。

膳学派过桥米线作为人们给出了高度评价的连锁品牌，在市场上发展的不错，投资者如果加盟这里，可以轻松学会技术。而且这个品牌的创业门槛儿不高，再加上丰富的行业运营经验，让投资者选择开家连锁店是非常可靠的，能够迎来广阔的发展空间，能够让投资者把生意做出很大的成就来。

膳学派小吃培训学校教做的培训的过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成的。过桥米线由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片，以及用水过五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片；辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。

过桥米线是云南滇南地区特有的小吃，属滇菜系，起源于蒙自地区，由汤料、佐料、生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片及五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片制作而成。辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。

相传，清朝时滇南蒙自市城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，秀才贤慧勤劳的娘子常常弄了他爱吃的米线送去给他当饭，但等出门到了岛上时，米线已不热了。后来一次偶然送鸡汤的时候，秀才娘子发现鸡汤上覆盖着厚厚的那层鸡油有如锅盖一样，可以让汤保持温度，如果把佐料和米线等吃时再放，还能更加爽口。

正宗过桥米线，以肥鸡、猪筒子骨和独占的天香配料精熬七个小时的滚烫高汤，配以鸡脯、猪里脊、肝、腰花等薄片和碗豆夹，黄芽菜、韭菜等几十种荤素配菜，加以云南正宗米线精制而成。将云南流传一个多世纪的特色名吃发扬光大，几十种营养，几十种口感，一口尝百味，一碗尽乾坤，闻一闻，垂涎三尺，吃一碗，舒畅淋漓。独特的风味，回肠荡气，轰动全国，让人吃一碗想两碗，吃一次想一辈子。

过桥米线由四部分组成：

一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，各种肉类；辅料有豌豆尖、韭菜，芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气

在具体烹制中，以精心熬制的老汤为特色，在传统的小吃配料基础上，加入二十多种名贵的中草药料，以人体健康为主，经过合理配比加工而成。米线吃着筋道润滑，汤味宽厚醇香，特别是深得年轻女性和学生们的厚爱。

膳学派过桥米线的特点就是既好吃又有营养，非常的符合现代人的健康追求，当然在口感上也是一绝，选用筒子骨，用文火细熬2个小时以上，汤汁非常的浓香，同时还有新鲜蔬菜和肉类食物熬出来的汤具有健脾养胃的效果，配合柔润富有弹性的米线或者香甜可口的米饭，其好品质是毋庸置疑的

过桥米线对消费者的诱惑力是极其强大的，而且这种美食拥有的市场是非常好的，让投资者选择开店是不错的。膳学派过桥米线作为消费者无可挑剔的健康美食品牌，让投资者加入进来，就可以轻松学会技术。同时这个品牌给投资者带来的是全程创业指导，让投资者没有经验，也可以放心的加盟。

膳学派过桥米线作为消费者垂涎欲滴的美食品牌，在市场的评价很高，发展很好，让投资的加盟这里的话，就可以享受总部提供的手把手的教学方式，基本上3到7天之内就可以全面掌握技术，就可以轻松开店。