

衡水教学过桥米线的学校

产品名称	衡水教学过桥米线的学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

过桥米线传统小吃，云南称米线，也有的地方叫米粉。米线用米制成，长条状，截面为圆形，色洁白，有韧性，于开水中稍煮后捞出，放入肉汤中，一般拌入葱花、酱油、盐、味精、油辣、等。下面来看看吧。

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

米线制作原料

火腿、香菜、葱头、净鸡块各20克水发豆皮、白菜心、碗豆尖、葱、豆芽菜、猪肚头、猪腰子、乌鱼肉、水发鱿鱼、油发鱼肚、。

制法

- 1.把肉料分别切薄片有味的焯水后漂凉装盘;
- 2.其余各料另锅焯水漂凉后切段装盘;
- 3.香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌;
- 4.鸡油烧至7成热时装入碗中倒入烧开的清汤加调料上桌;
- 5.食时先将肉片烫至白色下青菜稍烫再下米线撒少许葱花、香菜。

北京品味轩餐饮项目优势

- 1.适应年龄范围广，18岁到65岁，男女都可以学习;
- 2.时间自由：寻找项目独立创业者，有工作增加副业者，已经退休的老人;
- 3.创业门槛低：即使是零基础没有经验的学员，学完即可创业挣钱;
- 4.应用范围广：可以改善自己的生活品质，也可以开店挣钱;
- 5.市场空间大：餐饮行业不分男女老少都喜欢吃，需求量大。

在加盟好吃的餐饮加盟项目之后还有重要的一点就是对于各种类型的小吃要开始一个属于自己的小吃的技术，如果一个城市之中只有你一家这样的小吃加盟店铺采用加盟商给你技术其实也是一件不错的事情，如果两个相同的小吃加盟店是有着一样的技术的，就要在服务的方面下手了。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

古烹饪书《食次》之中，记米线为“粲”。人们习惯叫米线“酸浆米线”、“酸粉”、“干米线”、“米粉”。其含有丰富的碳水化合物、维生素、矿物质及酵素等，具有熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合休闲快餐食用。