

排骨米饭技术学习，一对一培训

产品名称	排骨米饭技术学习，一对一培训
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

排骨米饭技术学习，一对一培训018

排骨米饭的历史：

排骨米饭的历史悠久，可追溯到百年之前，排骨米饭的做法较早起源于山东半岛地区，历经百年之久，经过人们对吃法的不断更新，一直到今天排骨米饭店临街而立，由此可以看出，不仅排骨米饭在当今快餐行业中有着无法估量的经济价值和市场前景，也意味着人们对饮食消费的较新观念。

膳学派排骨米饭的特点：

排骨味美肉嫩，不柴不腻，汤汁咸淡适中，与米搭配很可口，与面搭配更美味。排骨能够彻底地吸收配料的精华，烂而不酥，香而不腻，味道十足。

膳学派排骨米饭的市场前景：

经过多年的演变，现在排骨米饭以突破原有形式，从原来的“地方小吃”朝着“城市快餐”方向发展。据机构统计，排骨米饭于2003年走出青岛，据今天为止有近十年的历史，辐射范围概括了中国80%的城市。在郑州、洛阳、南阳、石家庄、东北、威海、烟台等地盛行。

想学真正的排骨米饭技术，就到青岛膳学派，实体店手把手教学，费用低，学习真正的技术，教你配方毫无保留，保证和我店的味道一样，生意很好，味道独特回味无穷

排骨米饭做法

主料：剁成块的大排、小排、肋排等。

配料：姜、葱、白糖、酱油、盐、白酒、鸡精（或味精）、八角（茴香）。步骤：

一、先淘米，第一遍淘米水浇花，第二遍第三遍淘米水单独放一个小盆里盛好，把米蒸好。

二、排骨洗好，放开水里冒一冒。

三、捞出排骨，用清水冲干净，放进高压锅或沙锅里（一般用高压锅）。

四、把淘米水倒进排骨里，水的多少以正好没过排骨为佳。

排骨米饭是我国传统的饮食之一，排骨米饭一改传统配方，经多年的不断研究、反复实践、精心配制而成，以选料精良，配料巧妙及严格的制作工艺流程为基础，使其风味独特、肉质酥烂、香而不腻，使人百吃不厌。

排骨米饭定位于大众消费，面向工薪阶层，装修力求简单大方，整洁干净，舒适卫生，完整体现中式快餐的特点。标准化的工艺流程更加节省人力资源，具有店面小、投资少、操作简便、出品率高的特点，是适合小本投资者的好项目。排骨米饭倡导“滋补、美味、卫生、便捷”的原则，以排骨与百种凉菜搭配经营的组合模式，锁定每一位消费者。