

青岛砂锅米线老师一对一指导

产品名称	青岛砂锅米线老师一对一指导
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

青岛砂锅米线老师一对一指导018

膳学派小吃培训学校教做的过桥米线高汤采集骨汤精华,配以近几十种独门中药和天然香料,运用秘制工艺,较大限度发挥神奇和骨香,汤香扑鼻。过桥米线砂锅里的汤:“红白兼备”红汤味重色浓香辣,白汤淡雅清新,喝一口砂锅里的高汤,细细品味香浓不油腻,鲜美不口干,通透且又绵长,猛烈且又持久。过桥米线富含各种营养物质,其中还含有一种“软骨素”的营养成分,能大大增强骨细胞活性,具有添骨髓,增血液,减缓衰老,延年益寿,强身美容,健脾补胃,增强记忆的保健功效。过桥米线中含的脂肪非常少,只有百分之零点一,可使多余的脂肪逐渐代谢,因此还具有减肥的作用。

过桥米线是云南省著名的风味小吃,独具风味,久负盛名。过桥米线用料讲究,制作精细,吃法特殊,鲜甜清香,咸淡相宜,营养丰富深受消费者的喜爱。过桥米线由于其制作简单,因而投资小,利润大,收益也快,是创业者首选的好项目。

砂锅米线是用米线制作的一道云贵川渝特色风味美食,因其使用砂锅来进行煮制,所以得名砂锅米线。米线在泡制过程中营养容易流失,因此米线需搭配各种蔬菜(香菇、竹笋、青菜等)、肉、蛋和调料来增加营养,适当的调料同时又能让米线美味。

砂锅本身就是颇具民族特色的艺术品,充分体现了中国菜肴讲究色、香、味、形、器的文化内涵;膳学派砂锅米线集炊具与餐具为一体,菜肉相杂,以炖、煮为主,热烫、鲜嫩、味美,集多种营养于一锅,是一种不可多得的烹调方式。砂锅项目具有本低利丰、回收快的优势,平均投资成本在0.1-1万元,平均净利45%-55%,让投

资者一开业就能实现顾客盈门，可在短期内（一般1-3个月）收回全部投资。正宗砂锅米线培训，膳学派餐饮培训机构就是好的一家。

膳学派砂锅过桥米线是用大骨、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。