

徐州学酱香米线汤料配方开店利润大

产品名称	徐州学酱香米线汤料配方开店利润大
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:酱香米线 优势:就近学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

米线到处都是，其实很普通，但越是普通的东西，想要做出好味道得到大家认可，就越困难。像昆明的小锅米线，贵阳的肠旺米线都很受欢迎，而徐州好吃的米线也有很多，都是徐州人从小吃到大的味道。

徐州学酱香米线汤料配方开店利润大，食为先教学的徐州米线技术培训费用只需2000元，教学品种包括：牛肉米线、酸菜米线、熬制高汤、肉酱制作、辣椒油的制作、泡粉、成品出品详细教学步骤配方都会传授给每一位学员。目前食为先在江苏徐州、昆山、无锡、常州、苏州、南通、南京等地区都有实体店可以现场教学。

接下来跟食为先小编一起了解徐州米线制作步骤

- 1、熬汤：选用牛大骨、猪骨、鸡共同熬制。猪骨会让汤汁更浓郁，鸡起到了提鲜的作用，三骨合一接下来就交给了时间，经过10小时以上的熬制，一碗好汤迎来了无数美食爱好者的好评！
- 2、肉酱制作方法：生抽和水1:1加少量鸡精即可，水和生抽一起倒入锅中然后把肉酱下锅，煮至8-10分钟加少量淀粉水，美味的肉酱即可呈现。肉酱选用的五花肉和梅花肉，五花肉肥而不腻，梅花肉嫩而鲜美，两者综合使酱更是肉滑溜醇香，软嫩滑爽，回味悠长。
- 3、辣椒酱选用了三种辣椒——特辣、中辣、香辣，分别把辣椒打成大颗粒、中颗粒和粉末，并加入芝麻和花生。
- 4、优选上等的鲜牛肉先浸泡两小时以上去除血水然后再焯水，在卤汤里浸泡六小时左右开始卤制，这样做出来的牛肉筋道味美，软烂入味，肉香浓郁。

5、米线根据自己的喜好烫出软硬合适的程度，盛碗加入满满两勺肉酱，铺上一颗茶叶蛋、三颗鹌鹑蛋，7、8片牛肉，放入一勺榨菜，倒入熬制十小时的汤，撒上葱花和香菜，根据耐辣程度加入辣椒酱。

江苏徐州食为先小吃实训机构地址：

江苏省徐州市金凯隆大厦三楼（徐州火车站旁）