

济宁过桥米线老师一对一指导

产品名称	济宁过桥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

济宁过桥米线老师一对一指导018

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。

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。

营养：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。

米线的汤料略改地方口感的局限性，在倡导绿色健康饮食前提下，合理搭配，规范化操作，且简化以往操作流程，使得学员更容易掌握学习过程，更精准的提高了汤的口感一致性，在味觉口感自然的前提下，使米线汤的“鲜”和“香”达到了一个新层次。

我们的培训程序是：你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。学习时可以来2人一起培训，我们有专业的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到你们完全学会为止。