

米线技术在青岛能专业的学习

产品名称	米线技术在青岛能专业的学习
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

米线技术在青岛能专业的学习002

膳学派小吃技能培训是一家从事过桥米线培训的小吃培训品牌。因为其优质的服务以及高品质的产品一直是创业者们的。

云南过桥米线

米线，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、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合火锅和休闲快餐食用。

膳学派过桥米线培训中心

米线是现在的顾客们都很喜爱的一种美食，大街上处处可见各种品牌的米线店。可见米线店是十分好盈余的，发展前景也是十分好的。想创业的创业者也能够挑选一家米线店，挑选一个有特征的品牌十分重要，那么哪里有砂锅米线训练的，小编通知你就在膳学派过桥米线店，这里就有砂锅米线训练的，赶快来吧，砂锅米线训练就选膳学派小吃培训。

过桥米线由汤、片和米线、佐料三部分组成。吃时用大磁碗一只，先放熟鸡油、味精、胡椒面，然后将鸡、鸭、排骨、猪筒子骨等熬出的汤舀入碗内端上桌备用。此时滚汤被厚厚的一层油盖住不冒气，但食客千万不可先喝汤，以免烫伤。要先把鸽鸡磕入碗内，接着把生鱼片、生肉片、鸡肉、猪肝、腰花、鱿鱼、海参、肚片等生的肉食依次放入，并有筷子轻轻拨动，好让生肉烫熟。然后放入香脆、叉烧等熟肉，再加入豌豆类、嫩韭菜、菠菜、豆腐皮、米线，后加入酱油、辣子油。吃起来味道特别浓郁鲜美，营养非常丰富，常常令中外食客赞不绝口。过桥米线集中地体现了滇菜而丰盛的原料，精湛的技术和特殊的吃法，在国内外享有盛名。