

学过桥米线技术价格，过桥米线培训正规学校

产品名称	学过桥米线技术价格，过桥米线培训正规学校
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

学过桥米线技术价格，过桥米线培训正规学校

过桥米线常见的有：过桥米线已有一百多年的历史。相传，清朝时滇南蒙自市城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，秀才贤慧勤劳的娘子常常弄了他爱吃的米线送去给他当饭，但等出门到了岛上时，米线已不热了。后来一次偶然送鸡汤的时候，秀才娘子发现鸡汤上覆盖着厚厚的那层鸡油有如锅盖一样，可以让汤保持温度，如果把佐料和米线等吃时再放，还能更加爽口。于是她先把肥鸡、筒子骨等熟好清汤，上覆厚厚鸡油；米线在家烫好，而不少配料切得薄薄的到岛上后用滚油烫熟，之后加入米线，鲜香滑爽。此法一经传开，人们纷纷仿效，因为到岛上要过一座桥，也为纪念这位贤妻，后世就把它叫做“过桥米线”。

英佳尔过桥米线培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

过桥米线培训内容：

肉沫米线水煮肉片米线水煮鱼片米线辣鸡米线小排米线牛腩米线酸辣笋尖米线叉烧米线三鲜米线砂锅米线老鸡山菌米线米线套餐等。

香阿香米线：麻辣海鲜米线、香辣排骨米线、西红柿鱼片米线、麻辣鸡块米线、西红柿贡丸豆花米线、酱烧大排豆花米线、香记大骨米线、过桥牛肉米线、三鲜花甲米线、泡菜豆花米线、酱烧肥牛米线、香记菌菇米线、酸菜鱼米线。

过桥米线培训要点

- 1.把肉料分别切薄片，有味的焯水后漂凉装盘；
- 2.其余各料另锅焯水，漂凉后切段装盘；
- 3.香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌；
- 4.鸡油烧至7成热时装入碗中，倒入烧开的清汤，加调料上桌；
- 5.食时先将肉片烫至白色，下绿菜稍烫，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。

过桥米线培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。