

沸百味云南过桥米线|云南过桥米线的做法|云南过桥米线的做法

产品名称	沸百味云南过桥米线 云南过桥米线的做法 云南过桥米线的做法
公司名称	天津市沸百味餐饮管理有限公司
价格	5800.00/普通
规格参数	
公司地址	天津南开天津市南开区南马路平祥大厦
联系电话	022-27355155 18902004800

产品详情

沸百味正宗云南过桥米线，正宗云南过桥米线，米线的做法，秉着营养，健康，美味的理念，我们自开创以来，已有10家直营店，200多家加盟店，遍布大江南北。现在加盟费用是5800元，公司统一配送厨房设备，帮助你开店无忧，欢迎有意向的加盟商，来我们公司总部进行考察，免费品尝。满意后，签订加盟活动，包教包会，直到您能够独立操作为止。保证您做出的味道和我们的师傅做出的是一致的。同时公司对加盟商提供授权证书，全国连锁商标经营许可证书，品牌授权铜牌，店面形象设计方案及米线卫生检验报告。免费指导服务，保证您能顺利开店！沸百味诚邀您的加盟！加盟热线：400-022-9553
招商部张经理电话：18902004800 沸百味云南过桥米线鲜嫩可口，别有风味。人们常说到云南不吃过桥米线等于白去一趟。过桥米线就是在煨好的鸡汤中加入米线和其他食品的一种独特的吃法。初去云南吃此小吃的人如不向别人请教会闹出笑话：鸡汤是滚烫的，由于表面有一层鸡油，一点热气也没有，初食者往往误认为汤并不烫，直接用嘴去喝，这样很容易烫伤嘴皮。因此，千万不能用嘴直接去喝鸡汤。在食用时应先食鹌鹑蛋，再食生片，趁汤是最高温的时候将生片烫熟。有人不知其中奥妙，先烫蔬菜和米线，等到后来，汤的温度下降，不可生食的食物也烫不熟了。过桥米线是严格进行分食的，每人面前生片、鸡汤、蔬菜、米线各一碗。这样既卫生，又不至浪费。过桥米线在各类风味小吃中滋味独特，品格高雅，可谓是各路传统小吃之首。有人说“过桥米线”是中式西餐，值得大大提倡。米线营养丰富，食用简便，深受国内外人士的欢迎。过桥米线的吃法 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、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。要先把鹌鹑蛋磕入碗内，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，最后加入酱油、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。