

洛阳好吃的米线培训机构|七里香小吃培训

产品名称	洛阳好吃的米线培训机构 七里香小吃培训
公司名称	洛阳市七里香小吃培训
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	洛阳市七里河摩托大楼五单元三楼
联系电话	0379-60696713 13523625226

产品详情

交易说明公司名称：洛阳市七里香小吃培训 联系地址：洛阳市七里河摩托大楼五单元三楼

联系电话：王老师 13523625226 86-0379-62806816 业务QQ：1036392212 服务项目主要培训项目有：米皮、凉皮、擀面皮、米线、麻辣面、白吉馍、菜夹馍、小笼包子、生煎包、水煎包、油饼、糖糕、无矾油条、豆腐脑、胡辣汤、千里香馄饨、热干面、香辣面、担担面。服务内容 洛阳七里香小吃培训中心指导教师王老师自92年开店，经过多年的实战积累了丰富的经验，于2003年开设培训班，至今培养了一批又一批小吃制作能手。培训中心每年都要从全国各地引进一些具有特色的知名小吃项目，凭借着虚心学习的态度，不断创新，以质量求生存，诚信经营以质取胜。七里香小吃培训中心，在永不满足的经营理念的引导下成功由原来的少数品种发展到现在上百种，为大小吃投资爱好者提供了一条发财之道。

过桥米线、什锦凉米线过桥米线原料：（一人份）米线250克、鹌鹑蛋1个、鸡肉（或者里脊片）50克、熟火腿片2片、豆芽20克、豆腐皮20克、鸡汤适量。做法：1、先将米线、豆芽、豆腐皮等材料分别下锅焯烫，米线焯烫半分钟后捞出自然晾凉，豆芽、豆腐皮则焯烫至熟备用；2、将乌鸡或者柴鸡放入砂锅中，用中火慢慢煲1个半小时，直到鸡肉软烂即可，这是过桥米线的原始汤，高级一些的也可以加入火腿、老鸭、腔骨一起煲，汤的味道越香越好，同时最好保证汤面上有一层薄油；详细制作方法在这里：3、鸡汤沸腾后将砂锅烧热，连汤带油盛入砂锅中保持温度，食用前先放鹌鹑蛋、里脊片等生材料，肉片变白后再下火腿片、米线、豆芽、豆腐皮等，拌匀后即可。鸡腿米线做法：

1、主料：米线300克、鸡腿2只。2、鸡腿按自己喜欢的口味焖熟焖透。3、米线提前用清水浸泡30分钟。4、烧开水，下入泡好的米线，煮透。5、捞出米线，加入鸡腿，冲入滚烫的高汤。

6、搭配上蔬菜或泡椒，美味的鸡腿米线就做好了。酸辣米线详细做法 原料：过桥米线一斤、萝卜半个洋葱半个、黑豆牙一撮（0.5元）、烤牛肉、火腿、辣椒、蒜头、香菜、香葱少许。做法：

把买回来的过桥米线在盐油水中煮熟，放凉备用。酱料的制法：

1、在锅中炒蒜头，辣椒，火腿，烤牛肉，萝卜；2、再加入黑豆牙，洋葱炒；3、加水同拌面酱煮汁；4、把煮好的肉汁淋在事先放冷的米线上，洒上香菜，香葱、芝麻和椒盐；其他原料：

米线200克、豌豆苗50克、盐3克、高汤150ml、香葱1根。