

卖凉皮米线怎么做，济南米线一类技术培训

产品名称	卖凉皮米线怎么做，济南米线一类技术培训
公司名称	济南盛福来特色小吃总部
价格	1500.00/件
规格参数	品牌:盛福来 型号:不限 学期:不限
公司地址	济南市经十路
联系电话	13256728087

产品详情

烹饪方法

1. 白菜洗净切大片；
2. 猪肉、大蒜分别洗净切片；
3. 葱洗净切末；
4. 木耳发好并洗净；
5. 粉条煮熟备用；
6. 油开后把猪肉和辣椒丝先下锅炒，然后放入白菜梆，炒倒后加入白菜叶；
7. 白菜叶炒倒再加入粉条，添少许酱油，继续翻炒；
8. 新鲜白菜在炒的时候会下很多水，所以不必再添水，把锅里的材料炒匀盖上盖子开始炖，大约5分钟左右（注意看锅干的话可以加点水）；
9. 打开锅盖，这时汤会被粉条吸收不少，把木耳和蒜片倒入继续炒，炒出蒜香，加盐、鸡精，盛盘，加点葱花点缀。

特别要说一点，在四川，贵州地区，吃牛肉米线的方法比较独特，花椒和辣椒是必不可少的。采用的食材是用牛骨熬出的高汤，然后将准备好的特制熟粗米线，经过滚烫的开水煮熟，放入碗内再加入熬制的高汤，放入生姜，蒜，葱，以及大青椒等调料，在根据客人的喜好加入适当量的花椒，辣椒

。吃起来又辣又麻，但是让人还是一边喝水一边还想继续吃下去。

济南盛福来小吃常年招收小吃技术学员，技术包教包会，学期不限。

联系人：王老师

咨询热线：13256728087 0531-86114866

网址：<http://www.jnxc58.com>

qq客服在线；2644246019

电子邮箱：2862060736@qq.com

公司地址：济南市槐荫区经十路27180号