

# 教学过桥米线技术培训过桥米线培训

产品名称	教学过桥米线技术培训过桥米线培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

过桥米线已有300多年的历史，它们于滇南蒙自县。1920年，昆明市建立了家过桥米线馆“仁和园”。传说有一秀才在蒙自南湖的湖心小岛念书，秀才妻每日都要通过石砌的小桥给夫送饭，一日，妻子念丈夫读书辛苦，炖了一只又肥又壮的母鸡，装入罐中，正准备送饭给丈夫，由于有要事未能按时送去。当她办完事后，发现汤罐还是热乎乎的，原来是一层厚厚的黄油覆盖汤面，起到了隔热的作用。于是便穿小道，走石桥，送到丈夫身边，将米线往热鸡汤里浸泡后，随即捞出放入碗里，秀才吃了十分满意。此事被传为美谈，人们为了赞誉这们贤能的妻子，便将这种米线取名为“过桥米线”。经过历代滇味师傅不断改进创新，“过桥米线”声名日著，享誉海内外，成为滇南一道名小吃。教学内容：

1、香料识别；2、干粉的处理技术；3、高汤的熬制技术；4、配料的炒制技术；5、成品制作技术；品种：秀才米线、举人米线、进士米线、状元米线、泡椒牛杂米线、全家福米线6、赠送选址，装修布局，开业，经营方面资料；7、3年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级学习过程

：来电咨询--学校实地考察--项目咨询—签订合同—开始学习—学习选材—老师指导实践学习（包含：切工、腌制、冷饮调配、面粉发酵、酱料调制、高汤制作、秘方配置等，依据培训项目不同，教受内容不同）--结业考核长沙红星鹏飞小吃培训中心特色。特色之一：市场大 风险小 让你成功有保障。特色之二：秘制配方 独特风味 让你市场竞争“手”。特色之三：的经营定位 合理的产品结构 让你经营中。“钱”景无忧。特色之四：指导 专家诊断 让您省心、省事、省钱。特色之五：“终身一费制”合作政策 让您的事业无限延伸。特色之六：统一配料 制作产品一次成型 解脱了对厨师技术的依赖。特色之七：轻松实现“一主多店”的投资模式 让您把小项目也能做成大家