云南过桥米线技术培训 米线配方教学 现场教学

产品名称	云南过桥米线技术培训 米线配方教学 现场教学
公司名称	西安品邦餐饮管理有限责任公司
价格	1280.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省西安市国家民用航天产业基地北长安街229吉源美郡9号楼7单元301室（注册地址）
联系电话	15829467996

产品详情

过桥米线有着100多年的辉煌历史，它的起源还有一个???美丽动人的故事。

过桥米线已有一百多年的历史。相传，清朝时滇南蒙自县城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，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。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 ”。

过桥米线是云南滇南地区特有的汉族小吃，属滇菜系。过桥米线起源于蒙自地区。过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成的。过桥米线由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片，以及用水过五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片；辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。

包吃包住，先尝后学，随到随学，包教包会，配方无保留

联系人：品邦妮妮

电话：18829590450

Q Q：2654361844

微信：17792073537（朋友圈有实拍场景和详细项目资料）

培训地址：陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室

俗话说"店面决定顾客类型，店址关系生意成败"，总部给予投资者科学的建议、指导和协助，提供全方位的开业支持，帮助你顺利迈出成功的首步。

准备工作：人流量、竞争对手、地理位置、成本、交通状况等深入调研分析。

现在千元培训云南过桥米线技术，包教包会，核心技术无保留全部教授 全部流程跟着师傅一对一手把手实操实练的培训学习 学到学会为止 不限制学习时间

教你技术，扶持你开店。你即可开店当老板！

电话：18829590450

Q Q：2654361844

微信：17792073537（朋友圈有实拍场景和详细项目资料）

培训地址：陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室

西安品邦小吃培训中心郑重承诺：

先品尝后学习，一次性收费再无任何后续费用。

包教包会教到你学会为止，不限制学习时间。

全部流程全由师傅带着手把手实操实练的培训操作，配方配料不做任何保留。

签署正规合同，三年期间随时免费复习练习，享受免费配方升级。

可两个人一起学习，只收取一份费用，学费包含材料费资料费全部包含在内。

上千学员选择品邦小吃培训的理由：

两大保证：让您后顾无忧。

一、保证正宗口味，学完不满意，退您全额学费。

二、学习正宗技术，协助您店面运营，按照我们的营销策略，若三个月不盈利，我们会退还您的学费。

电话：18829590450

Q Q：2654361844

微信：17792073537（朋友圈有实拍场景和详细项目资料）

培训地址：陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室