

云南过桥米线培训 砂锅云南过桥米线培训

产品名称	云南过桥米线培训 砂锅云南过桥米线培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

云南过桥米线培训 砂锅云南过桥米线培训

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、鸭、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。要先把鸽鸡磕入碗内，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，并用筷子轻轻拨动，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。

培训内容：

小排米线 牛腩米线 酸辣笋尖米线 三鲜米线 砂锅米线 什锦米线 香菇鸡肉米线 排骨米线
重庆麻辣味 成都香辣味 三峡豆豉味 万州泡椒味 山城酸菜味 番茄味 鸡汤味等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训米线鲜汤熬制、调味方法。

培训各种肉类、蔬菜类、豆制品类辅料处理。

培训飘香油熬制方法。

培训米线：桌面成型和厨房成型方法。

培训各种米线套餐的搭配组合、调味方法。

培训产品成型过程、售卖方法。

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校是一家专业为餐饮创业者提供技术培训、开店指导、后期经营发展等全方位服务的综合性餐饮发展企业。学校拥有一支顶尖的技术培训团队，培训场地明亮宽敞环境好，设备齐全。所有培训项目均采用1对1教学模式，100%实践操作，包教包会，不限学习时间，学会为止。学校专业培训项目有传统特色小吃、地方风味小吃、甜点饮品、面点粉面、烧烤油炸、蒸菜炒菜等。学校成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。红星鹏飞凭借专业的厨师，专业的技能，专业的品牌，专业的教学模式，秉承诚信办学，包教包会，社会效益和经济效益并重，企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入红星鹏飞创业致富的大家庭中。红星鹏飞小吃培训学校加盟优势1.有品牌红星鹏飞厨师培训学校在“中国（长沙）湘美味杯团体全能大赛”上获得了一等奖，此外还有各种金奖杯和奖牌，品牌实力雄厚，校园文化浓厚，校风严谨。2.有实力红星鹏飞厨师培训学校拥有多位大厨名师，都是业界翘楚，个个都是经验丰富，技艺超群的大人物，熟悉各色美食，无论是小吃糕点，宴席菜肴，还是冷饮蒸菜，通通开设有培训班，二十八般厨艺，样样精通，红星鹏飞学厨艺，走南闯北不畏惧。3.大规模红星鹏飞厨师培训学校，立足湖南，面向全国招收学员。建校至今，有招收了13期学生，规模宏大。4.好创收二十一世纪该投资什么，当然投资厨师培训行业！世界有七十多亿人口，中国占有十几亿，单单中国市场就是如此庞大，人多的地方就需要美食，吃美食就要好大厨，找好大厨当然要找红星鹏飞学校毕业的厨师！5.好经营红星鹏飞厨师培训学校历经风雨飘摇不倒，可见已经有一套成熟的学校运营管理模式，让加盟投资者省心，轻松经营。