

砂锅米线培训，济宁砂锅米线培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 砂锅米线培训，济宁砂锅米线培训 |
| 公司名称 | 城阳区薛书桥快餐店 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米） |
| 联系电话 | 15863078762 |

产品详情

潍坊哪里有砂锅米线学，砂锅米线培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

砂锅米线是用米线制作的一道传统四川著名风味小吃，主要食材是米线，需搭配各种蔬菜、肉、蛋和调料来增加营养，适当的调料同时又能让米线美味，云南称米线，中国其他地区称米粉。

膳学派-砂锅米线培训-作品一

砂锅米线营养丰富，长条状，截面为圆形，色洁白，有韧性，主要烹饪工艺是煮，一般拌入葱花、酱油、盐、味精、油辣、肉酱，趁热吃，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合休闲快餐食用。

膳学派-砂锅米线培训-作品二

米线用米制成，于开水中稍煮后捞出，放入肉汤中，粉丝与其类似，但口感不同，人们习惯叫米线“酸浆米线”、“酸粉”、“干米线”、“米粉”，其含有丰富的碳水化合物、维生素、矿物质及酵素等，具有熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩。

砂锅米线培训课程简介

砂锅米线红味，白味均进行教学。

底碗的配置，底汤的熬制，煮米线，捞米线，挑米线的技巧这些均教学。

让您学习独家的砂锅米线技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！

吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的砂锅米线。

砂锅米线做法步骤

主料：米粉、海带丝、小白菜、香菇（蘑菇）、水豆腐、猪肉（牛肉）

辅料：盐、鸡精、红辣椒粉、胡椒粉、酱萝卜干、番茄酱、姜、蒜、香菜

做法：

- 1、米粉、香菇、海带丝、小白菜、水豆腐等清洗干净，水豆腐切块。
- 2、猪肉切片炒好备用，熟牛肉切片。
- 3、砂锅中倒入清水，水开后，放入海带丝、香菇、豆腐、姜蒜等，加入少许盐和鸡精，盖好砂锅，小火炖煮五、六分钟。
- 4、放入鲜米粉，放入小白菜、煮片刻，放入胡椒粉、红辣椒粉、酱萝卜干、番茄酱。
- 5、搅拌均匀，加入少许香菜即可。

砂锅米线培训内容

川味面食原材料（香料）的识别及作用。

香辣红油的制作方法和保存方法。

高汤原材料的选择、熬制技术和保存方法以及注意事项。

面条的煮制技巧和注意事项。

碗底的调制技术。

成品面条的搭配技术。

各类面臊的制作方法和保存方法。

砂锅米线制作时间及注意事项。

砂锅米线的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

砂锅米线投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

砂锅米线调味品及原料的货源渠道。

砂锅米线与生意技巧，投资分析，管理。