

重庆火锅培训，特色火锅培训学校

产品名称	重庆火锅培训，特色火锅培训学校
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

东营哪里有火锅学，重庆火锅培训

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！

有人说重庆米线在重庆的传统饮食地位上一直处于非常尴尬的地位，上有重庆火锅，下有重庆小面，而名气更不及邻省的云南过桥米线知名度高。2014年，由重庆膳学派食品技术咨询有限公司原创推出的重庆膳学派火锅米线，传承重庆火锅百年技艺精髓及重庆重庆火锅米线的绝密配方，大胆尝试并经千百次，精心调炼出全新的麻、辣、鲜、香的膳学派重庆米线配方，奇思妙想、另辟蹊径的将重庆火锅美味用于米线，裂变性的跨界结合创新，在吃出重庆地道火锅美味的同时又保证健康营养，膳学派米线加盟店一开业，就在重庆火锅界和中国米线界引起了一遍又一遍的尖声惊叫、赞叹和嫉妒，重庆膳学派公司正式将重庆膳学派特色米线取名为膳学派重庆火锅米线，因为他是正宗重庆火锅和米线的集合，所以根据其特点取名为重庆火锅米线。

重庆膳学派火锅米线，既传承码头麻辣文化，又跨界结合破茧出新，更代表着美食吃法和口味的都市新风尚。重庆膳学派火锅米线因其包容性、吸纳性、整合性的特征以及都市化、时尚化、主流化的风格，给重庆火锅行业带来了裂变性的创新和里程碑式的突破。

对消费者来说，馋火锅的味了，解馋变得更容易。一个人、时间紧、易上火等因素让想吃火锅的望而却步，一碗纯正重庆火锅味的膳学派米线配上毛肚或鸭肠或酥肉等经典火锅食材，一个人的动力就足够、一刻钟就能搞定，说吃就吃还能天天吃。重庆膳学派火锅米线现已成为重庆城的新宠，不论身份阶层，均能从中享受到火锅带给人们麻、辣、鲜、香的满足，食客无不惊叹：米线原来可以这样吃，火锅居然可以这样方便的吃到。而正是这种来自于不同阶层的共同喜爱，让重庆膳学派火锅米线迅速成为山城新一代人气美食名片。

一、重庆火锅米线发展历史

重庆火锅米线表现了中国饮食之道蕴含的和谐性和包容性。从原料、汤料的采用到烹调技法的配合，同中求异，异中求和，使荤与素、生与熟、麻辣与鲜甜、嫩脆与绵烂、清香与浓醇等美妙地结合在一起。特别在民俗风情上，重庆火锅米线呈现出一派和谐与淋漓酣畅相溶之场景和心理感受，营造出一种“同心、同聚、同享、同乐”的文化氛围。

米线集合了火锅的所有优点，拿食材来说，从源头起就是精挑细选，走“绿色、健康、营养”之路。汤头选用曾被食客赞为：“不辞边远到重庆，就为品尝一口汤”的“重庆火锅”，让你无法抗拒鲜美可口火锅米线。目前推出四种口味的特色米线，有重庆人爱好的麻辣火锅系列，选用德庄毛肚，加以特色的火锅汤底；泡椒酸菜系列，自制的秘制老坛酸菜，配上红色泡椒，酸辣味十足；鲜菇菌汤系列，选用了德庄三宝中的德庄汤，使用鲜菇、龙骨作为配料，让你感受不一样的鲜美；特色风味系列，手工丸子番茄米线。特色风味中，集中了云、贵、川复合的产品类型，满足不同人群的口味需求。

火锅米线配油碟，才正宗。国人讲究“合桌共食”，而最具代表的莫过于重庆火锅；重庆火锅将中国饮食文化的和谐之道与包容之道，发挥得淋漓尽致。荤与素，生与熟，麻辣与鲜甜，烫菜与油碟美妙地结合在一起。油碟算是重庆火锅的重中之重，正所谓无油碟，不火锅；夹起一口菜，蘸下油碟，送入口中，那才叫一个痛快，那才是正宗的重庆火锅。

大胆尝试并经百炼后，再次颠覆火锅米线的口味——火锅米线也要配油碟。香油降热，蒜蓉解辣，食之所至，酣畅淋漓，这是一种传承于火锅的百年精髓。也是一种对火锅米线的再次定位——配油碟，才正宗。

重庆美食历来倍受青睐，素有“美食之都”之称。2014年重庆美食界的新起之秀——火锅米线浮出“江湖”，其传承渝派饮食文化，将火锅与米线相融合，打造出重庆新一代“名小吃”，受到广大市民青睐。不同于其他快餐小吃，它结合火锅和米线，是用做火锅的工序来煮米线，煮出来的米线香辣十足。