

# 聊城过桥米线培训，正宗过桥米线培训

产品名称	聊城过桥米线培训，正宗过桥米线培训
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

烟台哪里有正宗过桥米线技术学

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！

青岛膳学派一直认为好味道依靠的是口碑！做的是品牌！培训的是正宗技术！口味是独特一流！好味道没有那些花边新闻和炒作，只是实实在在的传授技术。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以我们也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，绝对不走冤枉路。我们不会和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归。

过桥米线高汤采集骨汤精华,配以近几十种独门中药和天然香料,运用秘制工艺,较大限度发挥神奇和骨香,汤香扑鼻。过桥米线砂锅里的汤:“红白兼备”红汤味重色浓香辣,白汤淡雅清新,喝一口砂锅里的高汤,细细品味香浓不油腻,鲜美不口干,通透且又绵长,猛烈且又持久。过桥米线富含各种营养物质,其中还含有一种“软骨素”的营养成分,能大大增强骨细胞活性,具有添骨髓,增血液,减缓衰老,延年益寿,强身美容,健脾补胃,增强记忆的保健功效。过桥米线中含的脂肪非常少,只有百分之零点一,可使多余的脂肪逐渐代谢,因此还具有减肥的作用。

你知道目前创业做什么项目较受欢迎吗？没错，就是餐饮行业各类美食小吃较受欢迎！我们膳学派小吃培训学校师资力量雄厚，口味本地化、操作标准化、小本创业化以及完善的后续服务，学员们来学习技术期间包吃包住，一次性收学费不需要任何合作费，解决学员的后顾之忧，让学员踏实安心的来学习，不限制学期自己学会为止！膳学派美食小吃培训学校竭诚欢迎您的光临，一起共同迈向美好的未来！

郑重承诺，口碑好技术正宗，现场实践操作，包吃住，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察学习

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（两个人学习只收一个人的学费，加微信了解更多优惠）

从口感上，米线多为“水灵筋骨”，而米粉多为“柔绵筋骨”，米线入口较为清爽，米粉入口较为粘糯。特别是“酸浆米线”与“酸粉”的区别更为巨大。酸粉入口“酸绵易化”，酸浆米线入口“酸脆筋斗”。“干米线”则与“米粉”类似，不同之处也在于是否以大米为原料。米粉易于保存，和“干米线”类似，晒干以后不仅可以长期保存，而且不容易变质。

云南过桥米线现当代的米线，由于机械化制作的带入，已经与传统方法制作有所区别。特别是南方各地制作的“米线（应该叫做米粉）”，已经与米线有所区别。米粉虽然形似米线，但实非米线，对于米线的定义，应该说以大米为原料，而米粉中由于添加了红薯粉、土豆粉等原料（所占比例也很多），使得口感，保存方式等都与米线有了很大的区别。

过桥米线是云南特有的美食，已有百多年历史，五十多年前传至昆明。米线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，煮后汤水不浊，易于消化的特点，特别适合火锅和休闲快餐食用。