

淄博桥米线技术培训，小吃技术培训

产品名称	淄博桥米线技术培训，小吃技术培训
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

淄博桥米线技术培训，小吃技术培训

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！

米线作为一种传统食品老少皆宜，深受人们的喜爱，这背后蕴藏着广大的市场与商机。在我们日常吃的米线当中又以云南过桥米线较受欢迎，云南过桥米线是一个品种齐全、风味独特的特色小吃，汤烫味美、选料精细、制汤考究，滋味鲜美、用料精细，酸/辣/鲜可任意调配，令人百食不厌，并因此而闻名于全国上下。真是因为过桥米线迎合了大众的口味取向，才成为了现在的一种时尚餐饮，备受现代人青睐。

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

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，各种肉类；辅料有豌豆尖、韭菜，茼蒿、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。2008年5月9日过桥米线已被列入非物质文化遗产。

膳学派过桥米线采用正宗做法以及云南古典配方，培训学员将会学习到熬制过桥米线高汤的技巧以及豌豆尖、韭菜、葱丝、姜丝等配菜的制作，由专业的培训老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练习，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

膳学派小吃培训学校!!!全新配方升级!!!专业教学无保留!!!青岛膳学派餐饮技术培训培训中心技术培训，认真教技术,不保留教配方,学员现场实操学习,培训期间,包吃包住，零基础包学包会，因为专业

, 所以优秀!!!

膳学派米线属于精品主食，主要原料是鸡腿、排骨、蘑菇，口味是香，工艺是煮。相传，清朝时滇南蒙自县城外有一湖心小岛，一秀才到岛上读书，秀才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盖盖一样，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、童子骨等熬好清汤，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”。经过历代膳学派厨师不断改进创新，“过桥米线”声誉日著，享誉海内外，成为滇南的一道著名小吃。

青岛市膳学派小吃培训中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念以市场需求为导向,综合把握市场,大力发展传统风味小吃系列,以随到随学、循环授课、实际操作、手把手教、包教包会为宗旨,提倡“平等互利,同创共赢”的合作理念。我校坚持“一切为了学员,为了学员的一切”为基本原则,积极进取,勇于开拓,不断创新,使其得到了各地学员的一致认可。