

绵阳米粉学习，青岛绵阳米粉培训

产品名称	绵阳米粉学习，青岛绵阳米粉培训
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

请问哪里有绵阳米粉技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

绵阳米粉与云南米线有相似之处，但又不是一回事。相似之处在于它们都是用大米做原料，且都如面条般形状。不同的是云南米线是将熟透的米线放入滚烫的鸡汤捂热后食用，而绵阳米粉是用竹漏勺，将米粉在开水锅中“冒”热，盛在碗中，再将汤料浇上后食用。从味道上，它们都有鲜、香、滑嫩的共性，但由于米粉比米线细，所以更要入味些。

【学习内容】：

- 1、香料识别；
- 2、高汤的熬制技术；
- 3、干粉的处理技术；
- 4、臊子的炒制技术；
- 5、成品的制作技术；
- 6、红油的制作方法。
- 7、高汤的熬制技术；8、干粉的处理技术；9、酱料的炒制技术；10、臊子的炒制技术；11、成品的制作技术12、碗底的调制技术

【培训品种】：

绵阳鸡汤米粉，开元米粉、香辣红汤牛肉米粉、肥肠米粉、杂酱米粉、排骨米粉；鸡杂米粉，辣鸡米粉

【绵阳米粉特点】：

绵阳米粉分为红汤、清汤。红汤米粉以牛肉为代表；清汤米粉以鸡汁及三鲜口味为代表，汤汁清澈，油光见底。米粉泡在汤中，加以鸡块或竹笋、海带等，还可依口味可加酸菜，芫荽或香葱，清香扑鼻。绵阳米粉是用竹漏勺，将米粉在开水锅中“冒”热，盛在碗中，再将汤料浇上后食用。吃起来鲜、香、滑嫩。

【绵阳面粉口味】：

红汤米粉

牛肉口味 肥肠口味 排骨口味

清汤米粉

鸡汤口味 笋子口味 豌豆口味 三鲜口味 海带口味 丸子口味

对浇米粉

鸡汤肥肠 鸡汤牛肉 笋子牛肉 豌豆肥肠 豌豆牛肉

汤汁清澈，油光见底。米粉泡在汤中，加以鸡块或竹笋、海带等，还可依口味可加酸青菜或香葱，清香扑鼻

【学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |