

# 砂锅粉学习，淄博砂锅粉技术培训

产品名称	砂锅粉学习，淄博砂锅粉技术培训
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

扬州哪里有砂锅米线技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

砂锅米线不仅是它的味道让人难忘，开一家砂锅米线店生意同样很火爆，但是开店没有技术，怎么办呢？不要担心，在膳学派小吃培训总部进行特色砂锅米线培训，核心制作技术全教，技术正宗、配方公开、实践操作教学，直到学会为止。

特色砂锅米线培训

膳学派砂锅米线种类多样：三鲜砂锅米线、牛肉砂锅米线、番茄丸子砂锅米线、酸菜肉丝砂锅米线、酥肉砂锅米线、麻辣砂锅米线、清汤砂锅米线、泡椒砂锅米线等等，每种口味各有特色，满足了各个群体的需求。膳学派特色砂锅米线培训，核心制作技术全教，砂锅米线里面可以加入配菜，如毛肚、豆皮、豆芽、午餐肉、竹笋、牛肉、五花肉等等，可以增添砂锅米线的味道。

砂锅米线的主要食材是米线，食者可依据个人口味添加猪肉、蘑菇、青菜等其他配料，主要烹饪工艺是煮，制作简单，营养丰富。

烹制方法：

食材准备：干米线适量，青菜、豆腐皮、绿豆芽适量，高汤适量，鹌鹑蛋，蟹棒、包心卷适量、盐、鸡精适量。

制作步骤：

1、把青菜，豆腐皮、绿豆芽洗净备用、鹌鹑蛋煮好剥皮备用。

2、蟹棒、包心卷切好备用。

3、把米线发好备用。

4、砂锅内放入盐、高汤、放在火上，加入青菜、豆芽、豆腐皮各适量、鹌鹑蛋、蟹棒、包心卷适量、米线六两、烧开锅后加入鸡精上桌。

特色砂锅米线培训，到膳学派核心制作技术全教，欢迎广大学员前来实地考察，品尝口味，满意后再学习，当天即可在这里培训学习。交一份学费可以2人一起学习，膳学派有专业的培训师面对面传授技术，全程学员自己动手操作，直到做出的砂锅米线味道与师傅的不相上下为止。