

## 正宗过桥米线培训学校，包教包会

产品名称	正宗过桥米线培训学校，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

### 产品详情

米线，中华传统小吃，云南称之米线，中国其他地区称之米粉。米线是用米制成，长条状，截面为圆形，色洁白，有韧性，在开水中稍煮后捞出，放入肉汤中，一般拌入葱花、酱油、盐、味精、油辣、肉酱，趁热吃。粉丝与其类似，但口感不同。古烹饪书《食次》中，记米线为“粲”。人们习惯叫米线“酸浆米线”、“酸粉”、“干米线”、“米粉”。其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，特别适合休闲快餐食用。

鲜天下过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成的，所属菜系滇菜。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，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片，以及用水过五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片;辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、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。

青岛膳学派培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训米线鲜汤熬制、调味方法。

培训各种肉类、蔬菜类、豆制品类辅料处理。

培训飘香油熬制方法。

培训米线：桌面成型和厨房成型方法。

培训各种米线套餐的搭配组合、调味方法。

培训产品成型过程、售卖方法。