

烟台过桥米线培训机构，过桥米线培训地点

产品名称	烟台过桥米线培训机构，过桥米线培训地点
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

烟台过桥米线培训机构，过桥米线培训地点018

虽然说过桥米线的发展前景非常乐观，但是选择一个合适的餐饮小吃培训品牌也是成功创业的关键，膳学派小吃技能培训中心在粉面行业拥有10年技术教学经验，对于市场的变化和消费者的喜好都了然于心，品牌的市场竞争力很强，投资者选择这样的品牌进行技术培训，对于将来开一家过桥米线店还是很有帮助的，不仅如此，也可以大大降低投资者的创业风险

膳学派过桥米线培训中心

过桥米线培训内容：

- 1、过桥米线的选料、清洗的初步加工。
- 2、过桥米线等主料及辅料的全部制作。
- 3、过桥米线的成品制作技术。

过桥米线培训时间：

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

过桥米线培训费用:

价格面议，包含技术转让费、材料费、资料费，三年技术升级费等，中途不收任何费用。

过桥米线赠送服务：

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。
- 3、指导整店运营。

过桥米线是中国传统美食的一种，虽然在中国很有名，但是却很难吃到正宗的过桥米线，膳学派小吃技能培训是一家从事过桥米线培训的知名小吃培训品牌。因为其优质的服务以及高品质的产品一直是创业者们的首选机构之一。

云南过桥米线

米线，古烹饪书《食次》之中，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，特别适合火锅和休闲快餐食用。

米线是现在的顾客们都很喜爱的一种美食，大街上处处可见各种品牌的米线店。可见米线店是十分好盈余的，发展前景也是十分好的。想创业的创业者也能够挑选一家米线店，挑选一个有特征的品牌十分重要，那么哪里有砂锅米线训练的，小编通知你就在膳学派过桥米线店，这里就有砂锅米线训练的，赶快来吧，砂锅米线训练就选厨掌柜小吃培训。

过桥米线由汤、片和米线、佐料三部分组成。吃时用大磁碗一只，先放熟鸡油、味精、胡椒面，然后将鸡、鸭、排骨、猪筒子骨等熬出的汤舀入碗内端上桌备用。此时滚汤被厚厚的一层油盖住不冒气，但食客千万不可先喝汤，以免烫伤。要先把鸽鸡磕入碗内，接着把生鱼片、生肉片、鸡肉、猪肝、腰花、鱿鱼、海参、肚片等生的肉食依次放入，并有筷子轻轻拨动，好让生肉烫熟。然后放入香脆、叉烧等熟肉，再加入豌豆类、嫩韭菜、菠菜、豆腐皮、米线，后加入酱油、辣子油。吃起来味道特别浓郁鲜美，营养丰富，常常令中外食客赞不绝口。过桥米线集中地体现了滇菜而丰盛的原料，精湛的技术和特殊的吃法，在国内外享有盛名。

砂锅米线一般可以选择开店，经营方式以中餐晚餐夜宵为主，开店形式主要是大排档，饭馆、酒楼等等；选址的话，比较灵活多变，适合在各大型超市附近、步行街、夜市、旅游景点、公园、休闲广场、生活小区等繁华地段开店经营。