

青岛过桥米线学习培训，米线短期培训班

产品名称	青岛过桥米线学习培训，米线短期培训班
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

过桥米线是云南滇南地区特有的汉族小吃，属滇菜系。过桥米线起源于蒙自地区。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。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。

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。

青岛膳学派培训内容：

米线的基本知识，米线优劣的判别和选择

过桥米线高汤熬制方法，红油制作

水煮肉片，鱼片，牛腩等材料的处理和制作

各种配菜的选用和处理

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。