

潍坊砂锅米线学习简单易懂，包教包会

产品名称	潍坊砂锅米线学习简单易懂，包教包会
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

潍坊砂锅米线学习简单易懂，包教包会003

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，有生熟的猪里脊肉片、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。

1、将米线（半干的米线）放沸水中后关火泡约二十分钟（不能煮）。

2、笋片下沸水锅中煮约五分钟后，捞出用清水漂上。

3、猪肉切极薄的片（能吃肥肉的人可以用五花肉）；豌豆尖择洗净；木耳撕小片；平菇撕小块；蘑菇、香菇、老姜均切片。

4、鸡汤烧沸后下姜片、蘑菇、香菇、平菇、笋片、木耳、盐，烧沸后熬煮十到二十分钟，将锅离火，汤待用。

5、盛出自己所需量的汤、菜装入小砂锅里，上火烧沸，下适量米线烧沸后铺上猪肉片，烫到断生后马上关火，再下豌豆尖，翻匀。

6、带锅上桌即可食用。

顶正秉承真诚扶持创业的精神，对每个学员郑重承诺：

1、我们一次性收取费用，中途无任何其他费用；

2、保证较正宗的口味，欢迎用任何名店的味道做对比；

3、核心配方完全公开，绝不保留任何技术；

4、全力研发提升新技术，全国范围内提供三年技术升级服务，保证学员开店竞争力；

6、不限制培训时间，学会为止。

膳学派优势

店面不难找 膳学派米线不像开其他餐馆，店面大了怕空置、店面小了怕不够，店址偏了怕人流少，店址好的怕费用高；重庆火锅米线靠特色吸引顾客、靠美味打动顾客、靠健康理念锁定顾客。

盈利有保障 膳学派米线价格适中，适合大多数人消费，由于没有大量的人员开销、没有复杂的原料准备，更不需要昂贵的厨房设备，所以我们的利润率远远高于传统的餐馆。

人人是大厨 膳学派米线不需要专业大厨,人人都可以是大厨。特色米线的培训部中学习全套火锅米线制作技术就是您赚钱的法宝，没有任何技术人员跳槽带来的风险。

经营不困难 经营管理都是非常复杂的事情，膳学派采用的是标准化操作流程和量化管理，总部都有一套缜密的体系流程，即使投资者没有一点特色小吃行业的从业经验，也能够轻松上手、实现盈利。