

济南过桥米线培训，老师耐心指导

产品名称	济南过桥米线培训，老师耐心指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南过桥米线培训，老师耐心指导016

过桥米线简介

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，并用筷子轻轻拨动，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，最后加入酱油、辣子油。吃起来味道特别浓郁鲜美，营养非常丰富，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。

膳学派培训内容：

小排米线 牛腩米线 酸辣笋尖米线 三鲜米线 砂锅米线 什锦米线 香菇鸡肉米线 排骨米线
重庆麻辣味 成都香辣味 三峡豆豉味 万州泡椒味 山城酸菜味 番茄味 鸡汤味等

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。

膳学派培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

膳学派过桥米线培训优势

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查教学。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。