

青岛排骨米饭培训基地，老师耐心指导

产品名称	青岛排骨米饭培训基地，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

青岛排骨米饭培训基地，老师耐心指导016

排骨米饭是一道快餐菜肴，属鲁菜系。以中华传统烹饪方法精选各种绿色原料后，用特殊煮制工艺配以各种天然香料，精心构制成。其排骨味美肉嫩，汤汁咸淡适中，拌米饭吃口感甚佳。

排骨米饭的历史悠久，可追溯到百年之前，排骨米饭的做法较早起源于山东半岛地区，历经百年之久，经过人们对吃法的不断更新，一直到今天排骨米饭店临街而立，由此可以看出，不仅排骨米饭在当今快餐行业中有着无法估量的经济价值和市场前景，也意味着人们对饮食消费的较新观念。

我们膳学派小吃培训有一支优秀负责任的团队，设有专业的研发团队、项目推广团队，学员接待部，后期服务团队，三十多名拥有高级资格证书的培训老师，来自五湖四海，他们通过十多年的从业经验，总结出了一套，较实用，较易学的教学模式，采用小班一对一教学，理论与实践相结合，以实践操作教学为主，4分之1上理论课，4分之3时间老师手把手辅导学员反复实践，包教包会,学会为止。不限制学习时间(绝不会另外收费)

现在的排骨米饭全部选用优质大排，酱香排骨饭跟传统的酱香排骨不同，是结合豫菜，鲁菜，川菜这三大菜系的精髓，用50多种调料酿造而成!融合现代人的消费理念，适合全国华人的口味。配以50多种优质香料秘制成的酱料.以其肉质酥香,汤美味浓,营养健康等特点深受广大顾客喜爱。

特点

排骨味美肉嫩，不柴不腻，汤汁咸淡适中，与米搭配很可口，与面搭配更美味。排骨能够彻底地吸收配料的精华，烂而不酥，香而不腻，味道十足。

发展现状

经过多年的演变，现在排骨米饭以突破原有形式，从原来的"地方小吃"朝着"城市快餐"方向发展。据权威

机构统计，排骨米饭于2003年走出青岛，据今天为止有近十年的历史，辐射范围概括了中国80%的城市。在郑州、洛阳、南阳、石家庄、东北、威海、烟台等地盛行，

米饭的主要成分是碳水化合物，米饭中的蛋白质主要是米精蛋白，氨基酸的组成比较

完全，人体容易消化吸收。糙米饭中的矿物质、膳食纤维、B族维生素(特别是维生素B1)含量都较精米米饭中的要高。有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效。

排骨

猪肉为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸。猪肉可提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。排骨除含蛋白、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，可为幼儿和老人提供钙质。

膳学派推荐排骨米饭不仅具有味道鲜美、菜饭合一的特点，适应了现代的生活节奏、生活习惯、营养要求，方便、快捷地缩短就餐时间，也可以说它是中国式的快餐。而且食材丰富，味型多样、口感舒适，老少皆宜

膳学派教的排骨米饭一改传统配方，经多年的不断研究、反复实践、精心配制而成，以选料精良，配料巧妙及严格的制作工艺流程为基础，使其风味独特、肉质酥烂、香而不腻，使百吃不厌。膳学派培训排骨米饭是以中华传统烹饪方法精选各种绿色原料后用特殊煮制工艺配以各种天然香料、精心制成的一种特色快餐美食。