

连云港米线特色小吃技术

产品名称	连云港米线特色小吃技术
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

连云港米线特色小吃技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小吃培训学校教做的过桥米线具有高弹性之特色，口感舒适，经常食用有清胃减肥之功效，深受广大顾客好评。以特有的滋嫩、鲜香、清爽适口，富有营养而著称，常食用有美容养颜之功效。晋香源米线一直广受消费者欢迎。

在各类风味中滋味独道，对于过桥米线，很多人都不会陌生，每人面前生片、鸡汤、蔬菜、米线各一碗，这样既卫生，又不至浪费。来品味轩参加云南过桥米线培训，可以学到多种米线的技术配方，可以丰富店铺产品种类，也能开一家独营店，后期如果有新的种类更新，还可以随时到公司进行学习。

过桥米线已有一百多年的历史。相传，清朝时滇南蒙自市城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，秀才贤慧勤劳的娘子常常弄了他爱吃的米线送去给他当饭，但等出门到了岛上时，米线已不热了。后来一次偶然送鸡汤的时候，秀才娘子发现鸡汤上覆盖着厚厚的那层鸡油有如锅盖一样，可以让汤保持温度，如果把佐料和米线等吃时再放，还能更加爽口。

云南过桥米线受众群广，价廉物美，消费次数高。米线之家有正宗云南过桥米线本领培训，过桥米线培训班，学习过桥米线本领，米线店利润运营云南过桥米线小吃店，投资小效用快，两个人就能够轻轻松松开店，砂锅米线资金低，利润大，是非常安全的创业性小吃投资。

膳学派小吃培训学校教做的教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，以及茼蒿、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。

过桥米线是云南省著名的风味小吃，独具风味，久负盛名。过桥米线用料讲究，制作精细，吃法特殊，鲜甜清香，咸淡相宜，营养丰富深受消费者的喜爱。过桥米线由于其制作简单，因而投资小，利润大，收益也快，是创业者首选的好项目