

# 天津过桥米线培训学校

产品名称	天津过桥米线培训学校
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

天津过桥米线培训学校

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

### 一、过桥米线培训技术介绍：

传授过桥米线全套技术，过桥米线调料配方传授，过桥米线调料采购渠道，过桥米线开店经营问题的解答等等。

### 二、过桥米线培训项目介绍：

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。

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，各种肉类；辅料有豌豆尖、韭菜，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。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。2008年5月9日过桥米线已被列入

非物质文化遗产。

膳学派过桥米线采用正宗做法以及云南古典配方，培训学员将会学习到熬制过桥米线高汤的技巧以及豌豆尖、韭菜、葱丝、姜丝等配菜的制作，由专业的培训老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练习，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

### 三、过桥米线培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2.过桥米线调料的配方及制作技术；
- 3.高汤的熬制技巧及保存；
- 4.过桥米线各种配菜的制作及要点；
- 5.原料采购、存放、保鲜技术；
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

### 四、过桥米线培训方式：

按照过桥米线制作标准的比例配方，老师手把手教学，学员亲自动手操作，在实操间反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

### 五、过桥米线培训时间：

上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为2-4天左右，视个人学习能力而定。