

许昌特色米线技术培训

产品名称	许昌特色米线技术培训
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

许昌特色米线技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

砂锅米线只有一种种类。砂锅米线是用米线制作的一道云南特色风味美食,因其使用砂锅来进行煮制,所以得名砂锅米线。米线在泡制过程中营养容易流失。因此米线需搭配香菇、木耳、笋片、豆腐皮、金针菇、生菜等、肉、蛋和调料来增加营养,适当的调料同时又能让米线美味。

砂锅米线是用米线制作的一道云南特色风味美食，因其使用砂锅来进行煮制，所以得名砂锅米线。米线在泡制过程中营养容易流失，因此米线需搭配各种蔬菜（香菇、木耳、笋片、豆腐皮、金针菇、生菜等）、肉、蛋和调料来增加营养，适当的调料同时又能让米线美味。

南除了有四季如春的美景，还有令广大吃货垂涎欲滴的特色小吃，砂锅米线就是云南的一道特色食品。作为主食之一，云南人都喜欢吃米线，米线的做法很多，砂锅米线就是最受欢迎的一种！

砂锅米线的主要食材是米线，可依据个人口味加上肉类、菌类、或者青菜等其他配料，主要烹饪工艺是煮。精心熬制的高汤，加上爽滑的米线，砂锅慢煮，制作简单，营养丰富。

砂锅米线富含营养，米线含有丰富的碳水化合物、维生素、矿物质及酵素等，具有熟透迅速、均匀，耐煮不烂，爽口滑嫩，煮后汤水不浊，易于消化的特点。

砂锅米线的配料因人而异。有的人喜欢吃素，配料就可以搭配菌类、蔬菜，若是喜欢吃荤，那么肉片、鸡蛋、火腿肠都可以加入，下面就为大家介绍砂锅米线的配菜清单！

1、素菜菜单：绿豆芽、金针菇、豌豆尖、青笋尖、海带丝、香菇片，然后再加入味精、盐调味就可以了

，煮开后撒点葱花就可以上桌了。

2、荤菜菜单：肉片、火腿肠、摊好的蛋皮切成的丝、鸡肉丝、牛肉、叉烧。将泡好的米线放在砂锅内，加入高汤煮开，关火后加点香菜和葱就可以了。

砂锅米线的做法

- 1、米线提前一小时用温水泡发
- 2、热油炒香豆瓣酱，下姜蒜末炒香
- 3、加入少许黑豆豉
- 4、加水转入砂锅，加入盐
- 5、开锅后下入豆式
- 6、豆芽断生后放入培根
- 7、加入米线同煮
- 8、米线煮软后加入白菜
- 9、起锅前加入葱花即可