

正宗云南过桥米线技术培训，一对一教学

产品名称	正宗云南过桥米线技术培训，一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

正宗云南过桥米线技术培训，一对一教学

米线是云南的特色食品。过桥米线是将米线、汤料、配料分别制作，现吃现拌的烹调形式和食用方法。是米线中的上品，以用料考究，制作精良，吃法独特，独具风味而闻名中外。过桥米线已有100多年的历史，它源于滇南蒙自县，1920年，昆明市建立了第一家过桥米线馆“仁和园”。传说有一秀才在蒙自南湖的湖心小岛念书，秀才的妻子每日都要通过石砌的小桥给丈夫送饭。一日，妻子念丈夫读书辛苦，炖了一只又肥又壮的母鸡，装入罐中，正准备送饭送给丈夫，由于有要事未能按时送去。当她办完后，发现汤罐还是热乎乎的，原来是厚厚的一层黄油覆盖汤面，起到了隔热作用。于是便穿小道，走石桥，送到丈夫身边，将米线往热鸡汤里浸泡后，随即捞出放入碗里，秀才吃了十分满意。此事被传为美谈，人们为了赞誉这位贤能的妻子，便将这种食品取名“过桥米线”。

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。膳学派米线广受消费者欢迎。

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。

膳学派过桥米线的特点就是既好吃又有营养，非常的符合现代人的健康追求，当然在口感上也是一绝，选用筒子骨，用文火细熬2个小时以上，汤汁非常的浓香，同时还有新鲜蔬菜和肉类食物熬出来的汤具有健脾养胃的效果，配合柔润富有弹性的米线或者香甜可口的米饭，其好品质是毋庸置疑的。

膳学派培训内容云南过桥米线、砂锅米线、东北过桥米线

学习时间老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般3-5天左右，视个人情况而定。

培训要点

1. 特色秘方底料的炒制、底汤的制作；
2. 配菜的处理，原料的预处理；
3. 米线的煮制；
4. 各种米线的实际练习操作。

服务与支持

1. 根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。

2. 根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。

3. 整体店面的投资预算与投资风险回避方法。

4. 根据当地消费水平，设定产品销售价格。

5. 厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。

前所未有，们推出6800元成为我们的合伙人，公司200来个项目随便学，您想学什么技术就教什么技术！

不在担心现在市场项目变动太快而跟不上节奏的问题了，也不必担心不知道做什么项目合适而烦恼了！

不再担心做的项目不合适了，我们通通帮您解决！