

早餐正宗重庆过桥米线做法

产品名称	早餐正宗重庆过桥米线做法
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

针对工薪族而言，早饭是大家一大难点，起晚了就没空做早点了，可是又不愿早上；长期性在外面吃又不利身心健康，特色美食、不仅是以便充饥，也是对日常生活的一种品位和追求完美，认真来过美好的生活，把爱与特色美食刻在生命里，这世界上，唯爱与特色美食不能错过。

云南过桥米线由汤、片和过桥米线、调味品三一部分构成。吃时用大磁碗一只，先放熟猪板油、鸡精、胡椒面，随后将鸡、鸭、猪排骨、猪筒骨等熬成的汤舀入碗内端上菜预留。这时滚汤被很厚一层油遮住不冒烟，但顾客千万不能先喝粥，以防烧伤，吃起来味儿非常浓厚美味，营养成分比较丰富，经常令东西方顾客赞叹不已。云南过桥米线聚集地能体现滇菜而丰厚的原材料，高超的技术性和独特的食用方法，在世界各国享有盛誉。

曾食坊云南过桥米线实际操作学习培训：

- 1、过桥米线的基础知识，过桥米线的挑选与储存方式。
- 2、酸菜鱼火锅的熬料，辣椒油制做。
- 3、水煮肉片、水煮鱼片、牛腱、香辣笋尖、等制做。
- 4、各种各样火锅配菜的采用及解决，老母鸡山菌菇汤的制做。

过桥米线具备美容护肤，美容养颜，润胃助消化，降血压降血脂等作用，多食米糊有利于基础代谢，健胃消食润肠通便，清除严重便秘，过桥米线归属于老少咸宜的一道特色美食，云南省云南过桥米线被称作“修真肯德基”，从中医基础理论上讲，大补比不上清补，药补比不上食疗，因此有效的饮食十分有效的睡眠质量，有利于避免病症。

制造行业以餐馆为王’特色小吃市场前景极大，大有可为。挑选一家技术专业的美食培训机构，完

成自身的创业之路。培训机构哪个好？有很多的特色美食的培训学校，价钱都算不上高，但大伙儿能够依据必须随意选择。我可以学得哪些？我要学的是啥？长沙市曾食坊美食培训管理中心，技术专业培训小吃技术性，这儿从零课堂教学。