

# 滨州正宗过桥米线技术培训

产品名称	滨州正宗过桥米线技术培训
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

### 滨州正宗过桥米线技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

“过桥米线”是云南滇南地区特有的食品，已有百多年历史，五十多年前传至昆明。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，以及芫荽、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。

膳学派过桥米线的特点：米线具有美容，养颜，润胃消食，降压降脂等功效，多食米粉有助于新陈代谢，健胃润肠，消除便秘，米线属于老少皆宜的一道美食，云南过桥米线被誉为“东方麦当劳”，从中医理论上讲，大补不如温补，药补不如食补，所以合理的膳食十分合理的睡眠，有助于防止疾病。

膳学派培训---特色小吃培训、美味小吃培训、各地风味小吃培训、街头小吃培训、各种小吃培训等等。是青岛市品质和味道有保证的小吃培训中心，口味与技术一路领先。我中心各种小吃营养丰富，色、香、味具佳，成为消费者喜爱的美味佳肴。无论在那里开店，时刻都是人潮拥挤。因其投资小、利润大、回报快，已成为目前小吃经营者的首选项目之一。

“过桥米线”是云南滇南地区特有的食品，至今已有一百多年历史。1920年，昆明市建立了较好家过桥米线馆“仁和园”，过桥米线由此传入昆明。经过历代滇味厨师不断改进创新，“过桥米线”声誉日著，享誉海内外，成为滇南的一道著名小吃。过桥米线汤是用老母鸡、猪肉、猪骨经长时间熬煮而成的具有浓郁鲜香味的一类高汤。所属菜系滇菜。米线是优质大米加工成粉丝状，类似北方挂面的小吃，也有人叫它米粉。过桥米线则是云南省多种米线中的佼佼者。

青岛膳学派餐饮培训学校专业从事小吃科研开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美

味与健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专注于饮食文化的传播与推广，汇集了全国知名烹饪，餐饮管理，营销策划的专业团队，我们热诚期待有共同热爱中华美食的伙伴携手共进、共创辉煌。