过桥米线济宁可以学，包吃住

产品名称	过桥米线济宁可以学，包吃住
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

过桥米线技术哪里可以学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

过桥米线的关键是在于一碗汤，这碗汤的做法很讲究，原料除了猪骨头外，还要掺杂很多材料，而且用来精准才能出来你想要的美味和营养，学习过桥米线核心技术，晋香源轩可以教你，而且无保留，没有藏私，倾囊相授。

过桥米线高汤采集骨汤精华,配以近几十种独门中药和天然香料,运用秘制工艺,较大限度发挥神奇和 骨香,汤香扑鼻。过桥米线砂锅里的汤:“ 红白兼备 ”红汤味重色浓香辣,白汤淡雅清新,喝一口砂锅里的高汤,细细品 味香浓不油腻,鲜美不口干,通透且又绵长,猛烈且又持久。过桥米线富含各种营养物质,其中还含有一种“ 软骨素 ”的营养成分,能大大增强骨细胞活性,具有添 骨髓,增血液,减缓衰老,延年益寿,强身美容,健脾补胃,增强记忆的保健功效。过桥米线中含的脂肪非常少,只有百分之零点一,可使多余的脂肪逐渐代谢,因此还具有减肥的作用。

云南过桥米线产品独步天涯，名扬神州，全国兼顾，南北风味，四季火爆，好吃爽口，一直是消费者心目中信赖的美食。

奇香：厨掌柜过桥米线高汤采集骨汤精华，配以几十种天然重要香料，云云秘制工艺，发挥神奇和骨香，汤香扑鼻。

味醇：过桥米线砂锅里面的汤，红白兼顾，红糖色重香辣，白汤淡雅清新，喝一口砂锅里的高汤，香浓不油腻，鲜美不口干，通透绵长，浓烈持久。

营养：米线富含各种营养物质，能增强骨细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，强身美容，健脾补胃。

过桥米线食疗价值：

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，特别适合火锅和休闲快餐食用。

过桥米线利润分析：

云南过桥米线利润:1碗成本3元，卖8元，赚5元，1天100碗，赚500元！过桥米线利润还是不错的，厨掌柜小吃培训的过桥米线口味好，产品多，80%回头客，欢迎考察品尝!