

阳泉砂锅米线技术培训

产品名称	阳泉砂锅米线技术培训
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

砂锅米线技术 这里教的正宗

餐饮市场上，只要有好滋味，就不惧怕大浪淘沙，这也是中华美食的魅力所在。砂锅米线是云南地区的特色美食，属于滇菜系。砂锅米线顾名思义，肯定是用砂锅小火煲制而成，砂锅的保温性能好，能保存食物养分，因此这款美食很有营养。砂锅米线是汇集主食、肉类、蛋类、豆类、蔬菜类为一体的食物，制作简便，口味多样，很受大众的欢迎。那么，学习砂锅米线培训班去哪学好?我们一起来看看吧。

学习砂锅米线培训班去哪学好

膳学派特色砂锅米线培训内容：

- 1.讲解各种砂锅米线原材料的识别及选用;
- 2.各味型砂锅米线的原材料的切法及存放;
- 3.各种砂锅米线的制作技术及注意事项;
- 4.香辣红油的制作;
- 5.部分菜品的前期处理;
- 6.各种砂锅米线的后期处理;
- 7.成品的摆盘技术;
- 8.选址、定位等辅助;
- 9.采购、摆放等全经验辅助;

砂锅米线随着经济快速发展的势头，近年来发展迅速，受到了不少人的关注。因此开砂锅米线店成了不少创业者的梦想。想要创业砂锅米线，必须得知道砂锅米线技术，只有了解开个砂锅米线店所需的制作技术，才能具备创业条件。膳学派砂锅米线技术培训，创业费用不高，几千元就足够了，是广大餐饮学习者值得信赖的餐饮培训机构。

膳学派的小吃培训项目有很多，除了砂锅米线，还有火锅、肥肠鸡、火锅兔、牛杂火锅、跷脚牛肉、扁嘴王、干锅(麻辣香锅)、汤锅、冒菜(麻辣烫)、川味面食、羊肉羊杂米线、冒节子肥肠粉、卤肉面、炒饭、盖浇饭、过桥米线、钵钵鸡、砂锅米线、冷锅鱼、冷锅串串、烤鱼、烧烤、凉卤菜(冷淡杯)、老麻抄手、砂锅米线、酸辣粉、包子馒头、特色蒸菜(格格)冷饮、甜品、铁板鱿鱼、锅盔等两百多种小吃技术任您选择!