

丹东米线加盟详情

生成日期: 2025-10-29

米线(米粉条)又名米粉、米丝或米面,是我国有悠久历史的传统食品,既可作为主食,又可作为小吃,是南方数省人们经常食用的米制品。米线是以直链淀粉含量在20%~25%、中等胶稠度的新鲜大米为原料,经过除杂、水洗、浸泡、碾磨、糊化、成型、冷却等一系列十多道工序所制成的一种条状的米制品[2]。米线起源《食次》一说即为《隋书》所记《食饌次第法》,南宋时散佚。“粢”本意为精米,引申义为“精制餐食”。齐民要术中谓“粢”之制作,先取糯米磨成粉,加以蜜、水,调至稀稠适中,灌入底部钻孔之竹勺,粉浆流出为细线,再入锅中,以膏油煮熟,即为米线。以精米磨成精粉,又以精粉制成精致食品,因尊称米线为“粢”。又因其流出煮熟,乱如线麻,纠集缠绕,又称“乱积”。至宋代,米线又称“米缆”,已可干制,洁白光亮,细如丝线,可馈赠他人。陈造《江湖长翁诗钞·旅馆三适》曰:“粉之且缕之,一缕百尺纆。匀细茧吐绪,洁润鹅截肪。吴侬方法殊,楚产可倚墙。嗟此玉食品,纳我蔬簋肠。七筋动辄空,滑腻仍甘芳。我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们... 丹东米线加盟详情

米线做法一、过桥米线原料:鸡脯肉、猪肚头、猪腰子、乌鱼肉、水发鱿鱼、油发鱼肚、火腿、香菜、葱头、净鸡块各20克,水发豆皮、白菜心、碗豆尖、葱、豆芽菜、蘑菇各50克,米线200克。制法:把肉料分别切薄片,有味的焯水后漂凉装盘;其余各料另锅焯水,漂凉后切段装盘;香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌;鸡油烧至7成热时装入碗中,倒入烧开的清汤,加调料上桌;食时先将肉片烫至白色,下绿菜稍烫,再下米线,撒少许葱花、香菜即成。[3]二、.基围虾上汤米线1.将浓醇高汤倒入清水中2.搅拌均匀,煮开3.放入事先跑过水的香菇4.放入事先跑过水的香菇5.放入虾和绍酒,虾变色即可6.基围虾上汤米线做法小贴士7.面线不可煮时间太久,否则会变坨成一块三、麻辣烫米线米线。2.油麦菜。3.香菜。4.鱼豆腐、开花牛筋丸。5.蒜香烤肠。6.脆皮肠。7.火锅底料8.米线提前用温水泡发。9.将鱼豆腐和开花牛筋丸切片处理。10.蒜香烤肠切片。11.脆皮肠用刀小心的在顶部划十字刀。12.油麦菜洗净,从中间掐成两段。13.香菜切碎备用。14.炒锅放油,下入火锅底料翻炒出香味。15.加入高汤或者清水,盖上锅盖,煮沸16.汤汁沸腾时,下入切好的烤肠、脆皮肠和丸子下锅煮。17.另取一锅。丹东米线加盟详情我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们!

金盛园米线始于二零零九年,精英团队是由在餐饮界有着16年以上经验的美食**组建而成,目前拥有连锁餐厅一百多家,餐厅遍布沈阳、大连、铁岭、辽阳、长春、吉林、内蒙、黑龙江、鞍山。公司以“安全经营、科学配餐”为原则,用美轮美奂的餐品满足客户的五官感受。公司坚持精选食材,通过不断的环境创新、材料创新、营养创新及服务创新,将中华民族传统烹饪南北方之精髓完美结合,力争成为米线界的品牌。金盛园米线自创立以来始终秉持着“顾客吃的放心、吃的安心”的经营理念。用心经营每一家店,用心服务每一位顾客!!!

再放入凉水中浸渍漂洗后即可烹制食用。米线细长、洁白、柔韧,加料烹调,凉热皆宜,均极可口。云南人把米线的吃法发挥到了,烹调方法有凉、烫、卤、炒;配料更是数不胜数,大锅米线还有焖肉、脆哨、三鲜、肠旺、炸酱、鳝鱼、豆花等。豆花米线煮过的水豆腐脑_豆花(煮过的好处是水豆腐会淋去水分,变成小陀小陀的,拌在米线里才有口感,而且也很好看。)先把米线用热水烫过,放在一个土花碗里,然后在面头舀进一大勺豆花,再依次放上所有调料,就可以享受了。凉米线米线又可凉拌而食,称凉米线,在云南十分风行。有民歌曰:“米线摊上热闹,辣子酸醋加花椒。一堆阿妹吃米线,嘴巴辣得吹哨哨。”卤米线从字面上理解,是不是和卤豆腐一样呢,其实这是个误区。卤米线指的是将米线焯水以后,用卤汁、卤料作为配料的一个做法。

（想一想干拌面你就能大概想象出卤米线的成品张啥样了）过桥米线为地道的过桥米线当属我国云南省红河州蒙自县的过桥米线，这里是过桥米线的发源地，传说过桥米线制作方法和命名源自蒙自县南湖湖心小亭。歌手后弦演唱的歌曲《过桥》便取材这个故事，并加以新的诠释。我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们；

金盛园米线始于二零零九年，精英团队是由在餐饮界有着21年以上经验的美食**组建而成，目前拥有连锁餐厅一百多家，餐厅遍布沈阳、大连、铁岭、辽阳、长春、吉林、内蒙、黑龙江、鞍山。公司以“安全经营、科学配餐”为原则，用美轮美奂的餐品满足客户的五官感受。公司坚持精选食材，通过不断的环境创新、材料创新、营养创新及服务创新，将中华民族传统烹饪南北方之精髓完美结合，力争成为米线界的品牌。金盛园米线自创立以来始终秉持着“顾客吃的放心、吃的安心”的经营理念。用心经营每一家店，用心服务每一位顾客 我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们。。丹东米线加盟详情

我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们...丹东米线加盟详情

金盛园米线始于二零零九年，精英团队是由在餐饮界有着16年以上经验的美食**组建而成，目前拥有连锁餐厅一百多家，餐厅遍布沈阳、大连、铁岭、辽阳、长春、吉林、内蒙、黑龙江、鞍山。公司以“安全经营、科学配餐”为原则，用美轮美奂的餐品满足客户的五官感受。公司坚持精选食材，通过不断的环境创新、材料创新、营养创新及服务创新，将中华民族传统烹饪南北方之精髓完美结合，力争成为米线界的品牌。金盛园米线自创立以来始终秉持着“顾客吃的放心、吃的安心”的经营理念。用心经营每一家店，用心服务每一位顾客!! 丹东米线加盟详情

沈阳市沈河区金盛园米线店致力于食品、饮料，是一家招商型的公司。公司业务涵盖加盟等，价格合理，品质有保证。公司秉持诚信为本的经营理念，在食品、饮料深耕多年，以技术为先导，以自主产品为重点，发挥人才优势，打造食品、饮料良好品牌。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造***服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。