

苏州砂锅米线如何加盟

发布日期：2025-09-22

小锅米线：食材：米线120克(大半汤碗)，碎猪肉50克，豌豆尖，韭菜，豆芽，水腌菜各10克，精盐，辣椒油各2克，咸酱油(老抽)3克，姜茸，白胡椒粉各1克，排骨汤100克。做法：1. 先准备米线，大锅冷水煮到水开，关火闷10分钟，用冷水漂洗后再泡一下. 用时捞出滤干。2. 肉剁碎，加入一点点水使之容易散开。所有蔬菜洗净摘好。韭菜切寸段，酸菜剁碎，姜剁成茸，排骨汤烧开。3. 小锅置大火上，加入滚汤，沸时放入白胡椒，姜末，剁肉，并把肉搅散，顺序放盐，咸酱油，水腌菜末，再放入米线。待沸后下韭菜段，豌豆尖，豆芽，等汤再开。起锅前淋入辣椒油。倒入普通吃面的汤碗中，点缀上葱花和香菜就好了。米线具有熟透迅速、均匀。苏州砂锅米线如何加盟

挤丝这是米粉生产中很重要的工序之一。挤丝时，粉料要连续、均匀地喂入，粉料在熟化筒中适当熟化后，进入排丝螺旋在输送挤压下成为粉丝。粉丝的粗细根据市场需求有直径0.6-1.2毫米不等。粉丝要用鼓风机对其充分冷却，以挤出的粉丝粗细均匀、有透明感、外观光亮平滑、无夹白、无气泡为优。流量偏小时，粉料易糊化过度，变成褐黄色，且易粘连、易产生气泡；流量偏大，粉料熟度不够，粉丝夹白，透明感差。时效处理：将米粉放入时效处理房内静置密闭保潮12-24小时，使米粉老化，至不粘手、可松散、柔韧有弹性为宜。苏州砂锅米线如何加盟上海九味餐饮管理有限公司通过专业的知识和可靠技术为客户提供服务。

明清之时，米线又称作“米糲”。宋诩《宋氏养生部》曰：“米糲，音烂，谢叠山云：‘米线’。”其制法记有两种。其一，“粳米甚洁，碓筛绝细粉，汤漉稍坚，置锅中煮熟。杂生粉少许，擗使环节，折切细条，暴燥。入肥汁中煮，以胡椒、施椒、酱油、葱调和。”其二，“粉中加米浆为糲，揉如索绿豆粉，入汤入釜中，取起。质量好的米线具有的营养价值更高，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。提示：米线在泡制过程中营养容易流失，因此米线需搭配各种蔬菜、肉、蛋和调料来增加营养，适当的调料同时又能让米线美味。

过桥米线精彩无疑，但事实上它只是云南米线的一个小小支系，只是云南米线王国的万花筒中一个闪光点。云南人把米线的吃法发挥到了极点：烹调方法有凉、烫、卤、炒；配料更是数不胜数：猪肉有焖肉、猪皮、肠旺、酥肉、杂酱，牛肉也可红烧和清炖，其余还有鸡鸭羊鱼之类，只要想得到的，似乎都可进入“米线家族”——虽然只是用筷子划拉进肚皮的简单小吃，但云南人就是如此肯花心思，誓用数不清的花样丰满自己的“米线人生”。稀豆粉米线：保山特色，稀豆粉搭米线，再放点辣椒、芫荽等调料，好肉的还可戴个焖肉帽子。上海九味餐饮管理有限公司以顾客为本，诚信服务为经营理念。

米线根据制作工艺方法主要分为两种：酸浆米线（传统方式）和干浆米线（自熟或汽蒸方式）。不管有多少配料一般是按照先生后熟先荤后素的顺序放，这里给大家提供两个简单的资料，介绍一下过桥米线。祝胃口好！过桥米线由汤、片和米线、佐料三部分组成。吃时用大磁碗一只，先放熟鸡油、味精、胡椒面，然后将鸡、鸭、排骨、猪筒子骨等熬出的汤舀入碗内端上桌备用。此时滚汤被厚厚的一层油盖住不冒气，但食客千万不可先喝汤，以免烫伤。米线洁白光亮，细如丝线，可馈赠他人。苏州砂锅米线如何加盟

上海九味餐饮管理有限公司具有一支经验丰富、技术力量过硬的专业技术人才管理团队。苏州砂锅米线如何加盟

酸浆米线的贮藏很不方便，且保质期非常短，一般情况下，民间用竹筐盛酸浆米线，同时用湿毛巾覆盖，在这个能通过竹筐“通风”，而又能用湿毛巾往下释放微量水分“保湿”的环境下，酸浆米线能保存18~24小时。超过时间则短碎，或者干硬难以下咽。取米线应该用温水润手，这样才不至于沾住手。艺人张静初主演的电影《花腰新娘》中，有一个片段描述了米线的制作，一根老木头，上面有一个压制的把手，把发酵好的热的原料投入，用把手下压，米线就从老木头下的孔里面流出，经过漂水降温，就可以吃新鲜的米线了。苏州砂锅米线如何加盟

上海九味餐饮管理有限公司是一家包含有：建设工程设计，突出的餐饮管理，细致的餐饮服务，系统性的品牌管理，包装材料及制品销售，住宅室内装饰装修，专业的设计服务，平面设计，完整的规划设计管理，拥有高级技术人员和其他专业人员组成的管理团队。的公司，致力于发展为创新务实、诚实可信的企业。九味拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供招牌炸酱小锅米线，秘制金汤肥牛小锅米线，番茄牛腩米线，香辣火锅米线。九味致力于把技术上的创新展现成对用户产品上的贴心，为用户带来良好体验。九味始终关注自身，在风云变化的时代，对自身的建设毫不懈怠，高度的专注与执着使九味在行业的从容而自信。