

# 徐州娃娃菜炸酱米线招商

发布日期：2025-09-29

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：1. 把肉料分别切薄片，有味的焯水后漂凉装盘；2. 其余各料另锅焯水，漂凉后切段装盘；3. 香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌；4. 鸡油烧至7成热时装入碗中，倒入烧开的清汤，加调料上桌；5. 食时先将肉片烫至白色，下青菜稍烫，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。

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，否则会变坨成一块正统港式煲汤技艺，甄选龙骨、母鸡、凤爪等滋补食材，每日现熬、不含任何添加剂。肉沫炸酱，融合在汤里。徐州娃娃菜炸酱米线招商

牛肉米线 食材： 两大条牛腱，郫县豆瓣1大勺， 葱 四根，姜1块，蒜四瓣，剪断的干辣椒三四只，花椒，小茴香籽和丁香各一小撮，八角三个，草果一个，陈皮，香叶各一片，番茄酱一小勺，冰糖一把，冬菇三朵，薄荷叶少许，老抽料酒适量做法： 1. 先把牛肉切麻将大小的块，泡冷水两个小时去除血水，中间换几次水。再用大锅煮开水，牛肉进去飞水，等水再开后撇去血沫，捞出滤干。2. 豆瓣剁细，草果拍破，用姜，蒜拍破，冬菇泡开。3. 锅中放底油少许，油热后先放姜片，蒜瓣爆香再下剁细的郫县豆瓣小火煸炒两三分钟，注意火候不要炒糊。等红油出来豆瓣的酱香也出来后，放干辣椒，八角和草果，再下牛肉块大火炒，同时烹入料酒，一直炒，老抽也在这时下。4. 把炒过的牛肉换到沙锅里，这时候下事先熬好滚烫的牛骨清汤，汤刚没过肉，再大火煮开。5. 这时再加入冰糖和花椒，丁香包，陈皮，葱结，香菇和胡椒粉，挤一小勺番茄酱. 全部倒入砂锅中盖上盖小火让它们在将开未开，偶尔冒几个泡的状态下炖3个小时左右。徐州娃娃菜炸酱米线招商米线中含有丰富的铁元素，能够有效促进人体的吸收。

米线的营养价值：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、矿物质及酵素等很丰富的营养成分，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。“有人说吃一碗米线相当于吃一个塑料袋”， 这个说法没有科学依据，除非米线是假冒伪劣。

砂锅米线烹饪方法:食材准备云南米线适量，猪肉（也可用鸡肉）、蘑菇、香菇、平菇、木耳、笋片各适量，豌豆尖（可用其它菜叶代替）、鸡汤（其他高汤均可）、老姜一块、盐适量。制作步骤1、将米线（我这是半干的米线）放沸水中后关火泡约二十分钟（不能煮）。2、笋片下沸水锅中煮约五分钟后，捞出用清水漂上。3、猪肉切极薄的片（能吃肥肉的人可以用五花肉）；豌豆尖

择洗净；木耳撕小片；平菇撕小块；蘑菇、香菇、老姜均切片。4、鸡汤烧沸后下姜片、蘑菇、香菇、平菇、笋片、木耳、盐，烧沸后熬煮十到二十分钟，将锅离火，汤待用。5、盛出自己所需量的汤、菜装入小砂锅里，上火烧沸，下适量米线烧沸后铺上猪肉片，烫到断生后马上关火，再下豌豆尖，翻匀。6、带锅上桌即可食用。米线商圈保障问：通常加盟总部为确保加盟店的营运利益，都会设有商圈保障。

人们在选择加盟港式米线的时候应当注意哪些事项呢，商标注册证应要求加盟总部出示商标注册证。所谓加盟，就是总部将品牌授权给加盟店使用，换句话说，总部必须先拥有这个品牌，才能授权给加盟店。也就是说，总部必须先取得国家工商行政管理总局商标局所颁发的商标注册证才行。加盟者在加盟前，务必要先确认总部的确拥有此一品牌，才能放心地加盟。支付方式权利金的支付方式：一般而言，总部会向加盟者收取三种费用，分别是加盟金、权利金及保证金。所谓的加盟金，指的是总部在开店前帮加盟者做整体的开店规划，及教育训练所收取的费用。而权利金指的是加盟店使用总部的商标，以及享用商誉所需支付的费用，这是一种持续性的收费，只要加盟店持续使用总部的商标，就必须定期付费。支付期限可能是一年一次、按季或是按月支付。米线制作有两法：其一，取大米发酵后磨制而成，俗称”酸浆米线“，有大米清香，为传统制法。徐州娃娃菜炸酱米线招商

米线，中华传统风味小吃。徐州娃娃菜炸酱米线招商

鱿鱼米线 食材： 建水米线250克，鱿鱼3条，生菜1颗，姜，蒜，鸡蛋2个，生抽，黑胡椒粉。做法： 1.米线要用水泡软，通常要3-4个小时，西生菜洗净，撕开备用。2.鸡蛋打散，鱿鱼切成鱿鱼花。3.鱿鱼热水烫过，然后过凉水，淋干备用。4.锅里的油烧热，把鸡蛋煎成8分熟，捞出备用。5.锅里放入油，烧热，倒入姜和蒜片，倒入撕开的西生菜，加少量盐，放在盘子里备用。6.平底不粘锅，倒入油，然后加入姜和蒜煸香。7.倒入米线翻炒，然后倒入适量的生抽。8.倒入飞过水的鱿鱼，加少量盐，倒入鸡蛋和西生菜。徐州娃娃菜炸酱米线招商

上海衙宴餐饮管理有限公司主营品牌有肥锅米线,肥锅港式炸酱米线,发展规模团队不断壮大,该公司招商型的公司。肥锅米线是一家私营独资企业企业，一直“以人为本，服务于社会”的经营理念;“诚守信誉，持续发展”的质量方针。公司业务涵盖港式肥锅米线加盟，港式肥锅米线开店，开店技术培训，加盟培训，价格合理，品质有保证，深受广大客户的欢迎。肥锅米线顺应时代发展和市场需求，通过高端技术，力图保证高规格高质量的港式肥锅米线加盟，港式肥锅米线开店，开店技术培训，加盟培训。