

宁波密制米线如何加盟

发布日期：2025-09-22

米线在广东叫米粉，在广西叫线粉、粉干。是选用好的大米经过发酵、磨浆、澄滤、蒸粉、挤压、煮制等工序而成的线状食品。米线加工方法主要分为两种：一种是大米经过发酵后磨粉制成的，俗称“酸浆米线”，工艺复杂，生产周期长。其特点是：米线筋骨好，滑爽回甜，有大米的清香味，也是传统的制作方法。另一种是大米磨粉后直接放到机器中挤压成型，靠摩擦的热度使大米糊化成型，称为“干浆米线”。干浆米线晒干后即为“干米线”，方便携带和贮藏。食用时，再蒸煮发涨。干浆米线筋骨硬，咬口，线长，但缺乏大米的清香味。米线特别适合火锅和休闲快餐食用。宁波密制米线如何加盟

在众多的品牌中，九味米澜米线就受到了大众的青睐，还能够有较高的口碑。如果加盟开店的话，公司总部提供开店指导，好吃的米线，让你感受美食。公司总部还会有独到的制作技术，米线的味道好，制作讲究。公司是采用纯大米为食材，米线的口感好，营养价值高。公司总部拥有二十年的发展经验，经过多年的积累，还成功的开设了上千家的连锁店，品牌的口碑好。好吃的米线，九味米澜米线让你感受美食。如果加盟该项目，加盟投入的资金不高，只要有十万元到二十万元左右就可以。米线的制作流程标准化，就算是小白也可以创业。加盟经营店面的话，公司还会提供底料的熬制，汤底的营养价值高，还是一个老少皆宜的美食。宁波密制米线如何加盟取米线应该用温水润手，这样才不至于沾住手。

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，下绿菜稍烫，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。

米线，中华传统风味小吃。米线用米制成，长条状，截面为圆形，色洁白，有韧性，于开水中稍煮后捞出，放入肉汤中，一般拌入葱花、酱油、盐、味精、油辣、肉酱，趁热吃。粉丝与其类似，但口感不同。古烹饪书《食次》之中，记米线为“粲”。人们习惯叫米线“酸浆米线”、“酸粉”、“干米线”。其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，特别适合休闲快餐食用；米线用米制成，长条状。

米线做法：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，下绿菜稍烫，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。米线都是在炭火上用小锅煮沸，里面加入的都是鲜肉，给米线增添鲜和香。宁波密制米线如何加盟

米线经过除杂、水洗、浸泡、碾磨、糊化、成型、冷却等制成的米制品。宁波密制米线如何加盟

麻辣米线主料：泡发后的米线120克；调料：麻辣米线酱料50克，专业用骨汤12克，食用500克。辅料：鸡蛋1个，牛肉丸20克，小油菜5克，香菜5克。步骤：1. 用温水将米线泡发60—90分钟至软透没有硬芯，鸡蛋煮熟一切两半，牛肉丸煮熟煮透，小油菜余水备用。2. 取食用500克，加入专业用骨汤12克，麻辣米线酱料50克搅均匀稀释开，上火烧开下入米线，煮2—3分钟，摆上鸡蛋、牛肉丸、小油菜、关火撒上香菜即可。米线就是南北方人都喜爱的一种美食，还能够为创业者带来创业的机遇。宁波密制米线如何加盟

上海九味餐饮管理有限公司主要经营范围是商务服务，拥有一支专业技术团队和良好的市场口碑。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下招牌炸酱小锅米线，秘制金汤肥牛小锅米线，番茄牛腩米线，香辣火锅米线深受客户的喜爱。公司从事商务服务多年，有着创新的设计、强大的技术，还有一批专业化的队伍，确保为客户提供良好的产品及服务。九味秉承“客户为尊、服务为荣、创意为先、技术为实”的经营理念，全力打造公司的重点竞争力。