

鹤壁的想学习重庆小面技术 培训得好

产品名称	鹤壁的想学习重庆小面技术 培训得好
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

重庆小面是一款发源于重庆的汉族特色小吃，属于渝菜。小面属于汤面类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。小面是作为南方人的重庆市民普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国知名。

想要学习面食技术，在选择面食培训机构的时候，一定要进行多方面的考察，首先看这家培训机构有多大，然后实地考察培训机构的面食培训设备，在这同时也可以和面食培训进行，还要考察培训机构的是否齐全，后在询问一下正在进行面食培训学员的感受和看法，只有进行多方面的考察后才可以找到更好的面食培训机构，膳学派餐饮培训加盟机构以二十多年的面食培训以及更多特色餐饮培训闻名，其中面食学员已达三千名，欢迎您考察!

重庆小面的种类：素小面、杂酱面、牛肉面、肥肠面、豇豆面、酸菜肉丝面等。

学习重庆小面技术培训步骤如下：

- 1、面条的制作与材料选购讲解。
- 2、小面油辣子的制作讲解。
- 3、煮面的技巧及成熟的拿捏。
- 4、面条佐料香料的配比制作掌握。
- 5、各种配菜的选择、选购讲解。
- 6、高汤的熬制技巧。

主要调料：

- 1、黄豆酱油，生抽和老抽并不适合，生抽发酵较浅、香味、色泽寡淡。老抽色素较深影响汤色。唯有黄豆酱油。重庆本地生产的黄花园酱油，色泽、味道是较为纯正。
- 2、味精和鸡精全加，或者二选其一。传统方法采用的是本地产粉状含盐味精。
- 3、重庆油辣子海椒;油辣子是小面灵魂中的灵魂，选料和制作工艺较为考究。请参考相关词条。
- 4、花椒面，花椒油。取其麻味和花椒的香气。能吃麻的大概就四川和重庆吧。所以花椒也不能马虎，较好用茂汶的，超市也有的卖。也可以用新花椒做的花椒油，更香。
- 5、熟猪油，板油熬制，加入汤中可以令汤料香气扑鼻。不喜欢吃猪油的朋友可以用菜油、色拉油和香油混合代替。
- 6、葱花，用小葱。装盘后提香。
- 7、猪油。重中之重，有了它，面条才爽滑细嫩，更有口感。

重庆小面是一款发源于重庆的汉族特色小吃，属于渝菜。膳学派研制的重庆小面有它独特味道，麻辣当先，面条劲道，汤鲜而厚味。面馆投资规模可大可小，风险小，利润高，回报快，适应人群广泛，只要坚持不懈，都可获得期盼的成功。

膳学派餐饮精品面食系列：1.手工面 2.山西刀削面 3.安徽板面 4.老北京炸酱面 5.兰州拉面
6.羊肉烩面 7.油泼面 8.鸡汁面 9.牛肉面 10.炆锅面 11.羊肉糊汤面 12.茄汁面 13.盖浇面
14.炒拉条 15.炒面 16.拌面

膳学派重庆小面技术培训，加入膳学派重庆小面技术培训，由总部专业的食品技术研发团队，可以手把手的教会每一个投资者重庆小面的制作精髓，确保其可以制作出美味可口，健康营养的面食，赚取消费者嘴巴里的财富。膳学派重庆小面是在中华传统餐饮类的基础上，精心研制而成的，其充分体现传统餐饮养生功能和药理疗效。