

中山板芙学重庆小面开店配方制作技术

产品名称	中山板芙学重庆小面开店配方制作技术
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:重庆小面 教学:现场手把手实操教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

小面，永远是山城的顶流。虽然重庆的游客加起来，八天假期也许吃了上万顿火锅，但在此之前，他们可能吃过了十万顿小面。较后一次据不完全统计，重庆共有超过8万家小面馆，而外地重庆小面有40万家左右——这是中华面坛，为一能与兰州牛肉面抗衡的往者。

豌杂面、肥肠面、杂酱面、牛肉面.....那么到底哪一碗才是小面呢？从严格意义上来说，这些面都不是小面；从宽泛意义上来说，这些面又都是小面。小面，进准地来讲，就是一碗没有浇头的素面。注意！是有猪油的！

中山板芙学重庆小面开店配方制作技术，想要学好的重庆小面配方做法，找好培训学校很重要。很多人都爱吃面，爱吃味道好的面，如果味道不好，挑剔的食客可不会买账。广东中山、珠海，佛山，东莞，广州，惠州，江门学特色粉面技术找食为先小吃创业中心，连锁餐饮十三年老品牌，目前在各个城市分校接近70家，规模大有实力，每年都有无数学员在食为先学习多种餐饮美食技术。创业经验分享!励志照亮人生，创业改变命运！

食为先重庆小面技术培训内容

- 1、面条的配方和制作技术
- 2、传授秘制辣椒油的制作技术
- 3、传授高汤的熬制技术
- 4、面臊子的初加工和腌制技术

5、各种面臊子的炒制技术

6、面条碗底调制技术

7、面条全套技术配方无条件提供

面条培训时间一般根据面条培训学员所学项目以及学员自身的学习能力接受能力而定。一般来说，面条培训项目分为1-3天短期培训，3-5天中期培训，5-10天中长期培训以及10-15天的长期培训。同时学习能力强接受能力强自然学的更快，那么面条培训的时间也就越短。

中山三乡，中山沙溪，中山小榄食为先教学的重庆小面口感独特，面条筋道爽滑，佐料是其灵魂所在，一碗面条的功夫全在调料上。麻辣鲜香相互调和而不刺激，汤料香气袭人，味道浓厚，一抹红油更似如火的热情。