

无锡的学习重庆小面技术 教的好学得快

产品名称	无锡的学习重庆小面技术 教的好学得快
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

面食系列

兰州拉面、安徽板面、重庆小面、担担面、臊子面、肉丝面、油泼面、饸饹面、一根面山西刀削面、河南烩面、热干面、凉面、手擀面、肥肠面、排骨面、鸡块面、炒面、焖面、香辣面、酸辣面、麻辣面、凉面、素炒面、肉炒面等。

重庆小面是一款发源于山城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。主料为新鲜小麦粉面条，重庆人称之为“水面”、“水叶子”。汤料为大骨头汤冲调品种丰富、选料考究、制作独特的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料。

重庆小面做法特点

麻、辣、鲜、香，吃了一碗想二碗

重庆小面打造多元化的口味，产品丰富，特色选择多，搭配川渝小吃，和暖心饮品，迎合不同地区的人群，不同的饮食习惯，不同的口味选择，吸引了更多的消费者，在餐饮市场上是非常受欢迎的小吃项目，心动不如行动，想要通过该项目赚钱的朋友可千万不要错过这么好的机会哦。

膳学派重庆小面培训系列：豌豆面，麻辣小面，肥肠面，牛肉面，鸡杂面等，各种小面配方教学，一碗重庆小面好吃与否，除了面条好，汤好，好的酱料配方也至关重要，只有这几者的完美结合，才会有美味的小面。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；

- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、我们承诺，学不会，绝不收取任何费用；

重庆小面培训内容

- 1、骨汤熬制；
- 2、秘制红油的做法；
- 3、肉杂酱制作；
- 4、豌豆的加工方法；
- 5、辣椒油的做法；
- 6、熬制醋，酱油的做法；
- 7、姜蒜水的做法；
- 8、芝麻酱的做法；
- 9、熟菜油的炼制；
- 10、小面的调制过程。
- 11、可以搭配油酥烧饼一起学习。

主要经营长沙新食代美食项目介绍 新食代早餐包点培训:

包子包点系列，肠粉，芝麻球，老面馒头，油条，虾饺，沙县小吃，混沌，饺子，早餐营养粥

新食代早餐饼类培训：酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，老家肉饼，南瓜饼系列，酥油饼，鸡蛋饼，武大郎烧饼，葱油饼 新食代特色夜宵培训：特色烧烤系列，烤猪蹄，烤羊排，烤面筋，烤鱼系列，口味唆螺，口味虾，香辣蟹，砂锅粥系列，疯狂烤翅