

重庆小面技术在城阳可以学吗

产品名称	重庆小面技术在城阳可以学吗
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

重庆小面技术在城阳可以学吗

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

内容详情

重庆小面培训

豌杂面，肥肠面，排骨面，牛肉面

重庆小面是一款发源于山城重庆的一种地方特色传统小吃。小面属于汤面类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。广义的小面还包括有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。小面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味，如要求店家“干溜”（拌面）、“提黄”（偏生硬）、“加青”（多加蔬菜）、“重辣”（多加油辣子）等等。佐料是小面的灵魂。一碗面条全凭调料提味儿。先调好调料，再放入煮好面条。麻辣味调和不刺激，面条劲道顺滑，汤料香气扑鼻，味道浓厚。小面是作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国知名。

学习内容

- 1.讲解所学面食的发源地及特色、特点
- 2.各种香料的选择和认识，包括每一种制作需要的香料种类！
- 3.各种炒料的流程和需要的原材料的配比，其中还包括辣椒油的制作、高汤的熬制、各种牛肉肥肠臊子的制作理论教学！
- 4.实操所学面食等主料及配料的全部制作流程及哨子、红油、麻油的制作。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。

学习费用 包含技术转让费，学习材料费，长期技术升级费等，中途不再收取任何费用。