

东营可以培训重庆小面技术

产品名称	东营可以培训重庆小面技术
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

重庆小面技术青岛哪里可以学？

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

重庆小面是一款发源于山城重庆的汉族特征小吃，归于渝菜。小面归于汤面类型，麻辣味型。其特点麻辣抢先，面条劲道，汤鲜而厚味。近年来，重庆小面的一日千里开展就为重庆地方特征餐饮注入了新鲜的元素。如今，重庆美食的两大手刺火锅和小面，在全国可谓市众所周知，人人皆知。

重庆小面五十强评选较早来自民间，通过网友海选，世人审议，较终筛选出“重庆小面五十强”。2014年元旦，新版重庆小面50强出炉。2014年跟着《舌尖上的我国·2部》的播出，重庆小面在国内掀起了热潮，国内慕名而来的不止是食客，更有淘金者，垂青的就是小面的商机，面条一直以来都是我国传统饮食中的一种。重庆小面的出现，突出了山城的特征！更是很多人喜爱的选择，更让异乡人不仅能品尝到

正宗的小面并且有一种身处意境感受巴渝文明！

重庆小面的做法过程

- 1、五花肉洗净去皮后，肥瘦肉分开切成豌豆粒大小的丁。
- 2、花椒放入烧热的锅中，小火焙香，晾凉后擀成花椒面。
- 3、熟花生米去皮切碎，榨菜切末
- 4、大葱生姜切片。大蒜和5克生姜放入蒜臼中，捣碎。姜蒜泥中放入少量凉开水，成为姜蒜水
- 5、锅烧热后放入猪油，在放入肥肉粒炒至肥肉粒吐油
- 6、再放入瘦肉粒，炒至变色后烹入黄酒
- 7、放入大葱和剩余的5克姜、郫县豆瓣酱、甜面酱。

小火炒至肉粒的水汽基本变干，放入碎米芽菜

- 8、炒出香味即可盛出，锅内加足量的水烧开，放入小白菜烫至变色后捞入冷水中降温，挤干水分后切段用香油拌均匀

9、锅内的水再次烧开后，放入面条煮熟

10、每个碗中(5碗)先放入适量煮开的高汤或许面汤，再放入酱油、盐、味精、姜蒜水。然后放入芝麻酱。再放入辣椒油，拌和均匀定好底味

11、把煮好的面条分别捞入碗中

12、放入适量花椒面和肉臊子。再放入小白菜、花生碎、榨菜末，撒点小葱花即可

重庆这座城市不仅文化悠久、风景亮丽，而且重庆的美食在全国各地更为出名，特别是重庆的小面，很多人都爱吃。现在很多人都想去投资开一家重庆小面，但是缺乏正真的技术，他们都在问重庆小面技术培训哪里有。想学重庆小面技术就去八碗香果面学习。八碗香果面，就用各地市场出售的各种普通干面条，湿面条，关键在火候和配方上巧妙掌握，就能制作出这些地道美味面条来，真是绝活惊现。想要学重庆小面技术，可以关注下八碗香果面