

东莞樟木头重庆小面培训学校

产品名称	东莞樟木头重庆小面培训学校
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞樟木头重庆小面培训学校，在面食中比较有名的就是重庆小面，以鲜香麻辣为主，就跟重庆的火锅一样好吃，重庆紧挨四川，两地的口味都是非常的相同，甚至是在吃的上面，都是不分高低。学做正宗重庆小面就来食为先，食为先小吃培训连锁品牌，在全国很多城市都有培训点，食为先是连锁小吃培训学校，规范教学，专业技术全程指导，保证包学会。

重庆小面，具备麻、辣、鲜、香。而要做到这点，从四个细节进行制作：面、油辣子、高汤、浇头。面，正宗重庆小面是选择的碱面（水面）；油辣子，重庆小面是选择1-3种辣椒（主要以香和辣为主）；高汤，重庆小面是用骨头汤熬制；浇头，是各家小面馆的配方制作而成。只有把以上四点做好了，才能算重庆小面。

重庆小面在重庆可以说是家喻户晓。自从某档节目介绍了重庆小面后，重庆小面在全国一夜走红，在全国开始兴起重庆小面热！重庆小面培训，创业开店适合二次创业、大学生创业、小本创业、兼职创业、农民致富等。重庆小面是指麻辣素面，麻辣味型。重庆面食还包括重庆小面和有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆杂酱面、荣昌铺盖面等。重庆小面富于变化，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。

东莞樟木头重庆小面培训学校，学做重庆小面技术培训找食为先，学好正宗重庆小面技术，掌握核心，先来食为先小吃培训学校考察品尝，满意后再学习。佐料是重庆小面的灵魂，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。小面家族品种丰富，富于变化，形成个人定制口味。比如，要求店家“干溜”（干拌面）、“提黄”（面条偏生硬）、“加青”（多加蔬菜）、“重辣”（多加油辣子）等等。也可要求店家采用不同粗细、形状的面身，如“细面”、“韭叶”、“宽面”一般店都有这三种面身。还可以要求店家增加或者减少某种特定调料，如：“少辣”、“重辣”、“不要蒜”等等。

