

# 中山教做重庆小面浇头种类多开店指导

产品名称	中山教做重庆小面浇头种类多开店指导
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 种类:十多种口味
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

小面作为国民主食，一直活跃在大众餐桌上！要说重庆有名的美食是什么，那肯定还得算是享誉全果的“重庆小面”了，对于很多的面食爱好者而言，重庆的小面真的是堪称一绝，味道绝不逊色于四川担担面和北京炸酱面，不管是风味还是口感都让很多人眼前一亮。因此，不少朋友都想自己开一家重庆小面店，那么想学重庆小面配方，中山教做重庆小面浇头种类多开店指导，找食为先小吃创业，十三年老品牌，传授配方做法，现场实操0基础学习毫无压力。

另外重庆小面的开店地点都是比较好找的，不会在很繁华的地方，这样的话租金方面就不会有太大负担；也不会太偏僻的地方，那样的话，客流量就不太理想了。店铺的面积算不上大，但是让人心喜的小面、小吃却不少，分量也足，适合胃口大的朋友哦。那么重庆小面的种类有哪些，重庆小面浇头包括多少种呢？现在受欢迎的重庆小面单品有哪些？

### 1、重庆小面之牛肉面

重庆人吃面非常注重口感层次，刚好这家牛肉面满足了大众的口味需求。牛肉以软而不烂，不老不柴而出名，作为一道硬菜，十里八街的顾客都会赶早来上一碗！

### 2、手工红油抄手

说到这里还有很多人分不清抄手和馄饨。现在先撇开馄饨不说，就说说抄手，你不觉得抄手很有趣吗？它原来的意思是两手或两臂在胸前交叉的动作，而包抄手的后一步，则将面皮由两边向中间合拢，是不是有点相像呢。

### 3、重庆小面之肥肠面

在重庆要是没有吃到一碗重庆肥肠面，相当于去了北京没有吃烤鸭，在广州没有去吃早茶，到新疆不吃烤羊肉串和手抓饭，肥肠浇头里面的肥肠处理的肥肠干净，没有什么异味。劲道的小面搭配上色泽黄亮、醇香软糯、热气腾腾的肥肠浇头，真的是满满一碗诱惑，满是生活气息！

饮食江湖中，面食占据了重要的地位，小面之小，小到它成为每一个重庆人都再熟悉不过的日常元素；小面之大，大到这座三千万的山城里，几乎人人都离不开它。广东中山、珠海、江门、佛山、珠海、东莞、深圳、惠州学特色面食开面馆，欢迎到食为先实地考察了解，除了重庆小面以外，还有很多特色粉面技术可以学到。