

深圳龙华重庆小面技术培训学会为止

产品名称	深圳龙华重庆小面技术培训学会为止
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

一碗好吃的小面必是有一碗好吃的佐料方能吸引食客，佐料有九种：酱油、味精、油辣子海椒、花椒面、姜蒜水、猪油、葱花、榨菜粒、芝麻酱。舌尖上的中国让重庆小面火了一把，这一火就是好几年，随着时间推移,人们慢慢的把好奇心变成动力去寻找商机，深圳龙华重庆小面技术培训，来食为先小吃实训，学会为止。

重庆小面几乎是每一个重庆人都爱的美食，小面的发源地就是重庆，重庆人对小面的热爱不亚于火锅，清早起来，来一碗小面，吃的那叫个香！小面品种丰富，选择很多，一般按有没有臊子来分，小面的佐料是其灵魂所在。吃上一口满口的麻辣味，面条劲道十足！

小面是全凭各种佐料调味而成的一种素面，小面虽普通可要做的味道正宗并非那么容易，多种调料以及火候拿捏都讲究，海椒的一香，二辣，三提色能体现水准！跟随着舌头穿过了麻山和辣海，麻辣袭后的味感香气久存。

重庆小面一个简单朴素的地方美食，从本质上看小面确实小，里面就是面条和调味料蔬菜，但是从市场来看，重庆人一日三餐可以吃小面，当你进入重庆看到的比较多的除了火锅便是重庆小面，这也应了那几“重庆小面小而大、重庆火锅辣不辣”。深圳龙华重庆小面技术培训，来食为先小吃实训，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。重庆小面培训内容:

1.小面原料、小面配料的选取、小面初加工与小面保存；

- 2.小面各种香辛料的作用介绍及采购；
- 3.小面高汤、臊子、红油、麻油、杂酱的制作；
- 4.重庆小面等主料及配料的全部制作流程；
- 5.根据地域和学员要求，老师因地制宜调制各种小面味型；
- 6.小面底料油保管技术等；