

中山学做重庆小面麻辣鲜香的制作配方

产品名称	中山学做重庆小面麻辣鲜香的制作配方
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 优势:味道正宗传授配方
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

在重庆，没有一种早餐能代替小面，据不完整统计，重庆人平均每天吃掉500w+碗小面，千万不要再问重庆有好喜欢吃面了，因为在重庆，走在街上，每走十几米你就能找到一家面馆。无论是春夏秋冬，逢年过节，还是孤单枯燥的工作日，重庆人总能找出理由吃上一碗小面。

中山学做重庆小面麻辣鲜香的制作配方，如何制作一碗合格的重庆小面，首先要说到佐料，那可是小面的灵魂所在。一碗小面端上来，看似平平无奇，但当你拿起筷子搅拌豁转，佐料的香味就会瞬间混着面香钻进鼻腔！而油辣子则是小面佐料的精髓。好的油辣子才配得上“重庆小面”这个金字招牌，要做到辣而不燥，回味绵长。

重庆小面的浇头真的太多了，在食为先小吃实训基地可以学到重庆小面种类包括：猪手小面、肥肠小面、红油抄手、排骨小面、牛肉小面、豌杂小面、杂酱小面、榨菜肉丝小面、清汤抄手、牛腩小面、泡椒鸡杂小面、泡椒猪肝小面等等多个品种可以学习到。食为先教学的小面浇头每个品种都好吃到爆。

一碗重庆小面怎样才算好，的标准是什么？

- 1、一看，汤色面条质地有要求，从色泽上来看，重庆小面红汤的汤色要红亮、清汤的汤色则应呈乳白或浅黄。
- 2、二尝，麻辣味浓或咸鲜适口，再从口味上来说，红汤小面吃起来麻辣味浓，特色鲜明；清汤小面吃起来则咸鲜适口，鲜香宜人。
- 3、三品，不要超过两分钟才吃，重庆小面较佳食用温度是65 ~ 75 ；食用时间是从面条到熟到食用，不超过2分钟。

小面之于重庆人，就像热干面之于武汉人，臭豆腐之于长沙人，盐水鸭之于南京人，不仅仅是食物，更是城市名片。中山学做重庆小面麻辣鲜香的制作配方，食为先小吃实训中心开设特色粉面项目，由从业多年的老师傅面对面现场教授面食技巧，熟悉不同地区面食口味，重庆小面、宜宾燃面、成都担担面、铺盖面、哒哒面、热干面、葱油拌面、安徽牛肉板面、苏式汤面、襄阳牛肉面、南北面食、广东烧鸭面、上海本帮面、饴饴面、刀削面、奥灶面、温州面馆、是师傅拿手的面食培训项目。