

# 重庆小面 重庆小面加盟培训 爽小面加盟

产品名称	重庆小面 重庆小面加盟培训 爽小面加盟
公司名称	重庆市红通通餐饮管理有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝中区时代天街16号2-54号
联系电话	13056520882 13056520882

## 产品详情

怎么做一碗重庆小面？重庆爽小面前50强技术告诉大家

主料碱水面条。

辅料蔬菜、高汤、水、食用猪油

调料酿造酱油、姜水、蒜水、红油辣子、味精、鸡精、食用植物油、熟芝麻、花椒粉、酿造食醋、熟碎花生仁、榨菜粒、葱花。

炼红油选用表皮光亮、色红肉厚的干辣椒，经去蒂、去籽后放入铁锅内，加少许食用植物油翻炒炕熟，冷却后舂成碎末，装入容器内；食用植物油入锅内烧熟，然后将油舀入盛辣椒末的容器内，边舀入食用植物油脂边搅动辣椒末，重庆小面，达到色泽红亮，辣中带香的要求。辣椒末与食用植物油比例。

调制姜水蒜水

预制榨菜粒榨菜经洗净，重庆小面加盟培训，挤干水分，切成约厘米的颗粒状。

预制葱花小葱或火葱经粗加工清洗干净后，沥干水分，切成长度为厘米~厘米的葱颗备用。

预制熟碎花生仁花生仁洗净后沥干水分，投入到热食植物油锅内炸至酥脆起锅，冷却后铡成颗粒状。

怎样选择可靠重庆小面加盟呢

老师傅工作经验丰盈。有一些低收费的不但没有技术可谈，并且很有可能还会继续在中途泛起随意收费的情况。只有效仿不可以超过，乃至泛起画虎不成反类犬的状况。也有一些本就沒有技术，却还开办了小面培训。重庆小面风靡全国各地，重庆小面加盟店，小面培训都不落伍，全国各地的重庆小面馆、小面加盟速兴起。因此究竟重庆小面加盟费用要多少钱才可以学得技术?这一还真说不一定，仍是要靠大家顾客自身去细心鉴别可靠的培训中间。

沒有自身的独门秘方，始终都仅有效仿他人。

过低的收费培训不可以去。有一些培训院校或是培训店全是一个老师傅教一大堆的人，而像厨师很棒那类便是一对一的修养。重庆小面是具有成都特色的特色小吃，它更意味着着重庆市的美食文化。

## 重庆小面加盟利润如何

首先我认为这个问题有点空泛，因为每家面馆的位置、口味、经营能力、营销能力不一样肯定结果也不一样。餐饮行业是个门槛不高的行业，重庆小面加盟哪家好，所以竞争也异常激烈。因此去得出一个行业月收入的平均水平这个确实比较困难。

如果有哪个机构做一个大数据的统计发布，也许会较为准确。比如大众点评曾经做过中国餐饮市场数据报告，内容很详实，对于大家创业选择行业有一定帮助，但是也没有涉及具体盈利情况。

重庆小面-重庆小面加盟培训-爽小面加盟(诚信商家)由重庆市红通通餐饮管理有限责任公司提供。重庆市红通通餐饮管理有限责任公司位于重庆市渝中区时代天街16号2-54号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前红通通餐饮在面条中享有良好的声誉。红通通餐饮取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。红通通餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。