

四川重庆小面技术学习

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 四川重庆小面技术学习 |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址） |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853 |

产品详情

麻辣小面里仅调味品就会有十几种，更多就是二十几类，关键有：油辣椒（红油辣椒）、生抽、醋、葱段、生姜水、蒜水、芝麻、大豆、碎花生、花椒粉、盐、味素、味精、白胡椒粉、咸菜、碎豆芽菜这些，红油辣椒务必是具备重庆市当地特点的油辣椒，更甚至得用"胡辣壳"，咸菜要采用上等的涪陵榨菜；姜务必是生姜，先削皮再剁碎，那样才不涩；蒜不能用蒜末，要不然蒜香盖过面香，要先捣烂冲进少量净化水变成蒜水，那么多种多样调味品一样都不可以少，在面放进碗以前，添加大骨汤将全部调味品化开后，才将煮开的鲜面条挑入碗中服用，民俗有"宽汤窄面"之叫法，意思是面少调料多，那么多种多样美味可口的调味品结合在一起，那质感自然不摆了。

麻辣小面"麻、辣、鲜、香"，各种各样调味品提炼重庆市味儿，假如你觉得麻辣小面仅有麻味，那你就大错特错了。香辣口感的面点不只麻辣小面一家，四川许多地区及重庆市之外的许多地域的面点都喊着香辣的幌子，那是由于麻辣小面的口味虽以香辣为主导，但受欢迎的面摊都是有自身的秘笈，口味上各有特色。麻辣小面辣而不燥，看起来辣辣的，但一切一家面馆的麻味不会压过麻辣小面与众不同的鲜香，绵绵不绝的香辣中显出一阵阵的香气，这就是麻辣小面具有个性化的味儿。

麻辣小面专业技术培训内容：

- 1、原材料的选择及把握各香辛料调味品的了解；
- 2、牛腩、凉拌鸡、猪排骨等的解决及制做；
- 3、各种各样面点的高汤的熬料时间、熟度操纵等；
- 4、辣椒油、油辣子、炸酱的制做；
- 5、老麻抄手的所有制作过程；
- 6、粉絲的挑选及其泡浸方式；

7、原材料、调料储存、冷藏技术性；

8、店铺选址具体指导。

早餐培训新项目：麻辣小面；、香辣牛肉面；、豌杂重庆小面；、炒酱重庆小面；、凉面；、特点豆花面；、三鲜重庆小面；、红烧肥肠面；、红烧排骨面；、红烧牛腩面等