

怎样能开一家重庆小面店

产品名称	怎样能开一家重庆小面店
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

重庆小面是重庆四大特色之一，归属于重庆面的一类，是一款发源于美丽的山水都市---重庆直辖市的一种特色传统小吃，属于渝菜。小面属于汤面和干溜两种类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。小面是作为南方人的重庆市民普通接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国流行。

曾食坊重庆小面学习内容：

- 1.重庆小面的选材认识讲述
- 2.重庆小面原料的前期处理学习
- 3.重庆小面加工的基本标准
- 4.重庆小面的汤料制作
- 5.重庆小面学习调味及原料的货源渠道
- 6.经营选址技巧，投资分析及开店经营讲述

说到重庆给人的印象，人们肯定首先想到的是火锅、桥都、山城之类的，但是重庆还有一种美食比火锅还普及、亲民的就是重庆小面。重庆小面是重庆四大特色之一，是一款发源于重庆的一种特色传统小吃。重庆小面是指麻辣素面，分汤面和干溜两种类型，麻辣味型。重庆面还包括重庆小面和有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆杂酱面等。重庆小面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味，如要

求店家"干熘"(拌面)、"提黄"(偏生硬)、"加青"(多加蔬菜)、"重辣"(多加油辣子)等等。

重庆人对小面优劣的评价的标准，主要是佐料，佐料是重庆小面的灵魂。一碗面条全凭调料提味儿。先调好调料，再放入煮好面条。麻辣味调和不刺激，面条劲道顺滑，汤料香气扑鼻，味道浓厚。重庆小面是作为南方人的重庆市民普遍接受的传统面食，因其独特口感，以辣闻名。

“提供给每位学员细心专注的服务，帮助每位致力于餐饮创业的学员取得”是曾食坊的责任。以学员为中心，帮助学员创业，为学员创造价值，切实为学员为学校品牌负责任，在每一个岗位上保持行业的先进性。在秉承“做美食培训学校”的同时，把“的小吃创业精英”当成永恒的追求。不断为学员提供创业机会和创业能力。现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。