

# 深圳松岗学做重庆小面培训食为先

产品名称	深圳松岗学做重庆小面培训食为先
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

重庆小面是重庆公民普遍接受的南方食品。重庆人们像火锅一样爱重庆小面，他们的亲密感更大。深圳松岗学做重庆小面培训，食为先小吃实训，现场实操，按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你。

小面既是重庆特色小吃，也是主食，麻嘟嘟、辣乎乎的风味，荡漾着油辣子、花椒、葱花的诱人香气，博得食客的青睐。我们知道北方人习惯吃面食，而南方人习惯以大米为主食。

重庆小面是重庆四大特色之一；归属于重庆面的一类。是一款发源于重庆的一种特色传统小吃，属于渝菜。重庆小面是重庆面中简单的一种。

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“干溜”（拌面）、“提黄”（偏生硬）、“加青”（多加蔬菜）、“重辣”（多加油辣子）等等。佐料是小面的灵魂。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。深圳松岗学做重庆小面培训，食为先重庆小面培训，实操教学，教学重庆小面流程：高汤的调配、红油的制作、复合酱油制作配比、香油/豌豆/芽菜等小料的加工方法、肉沫炸酱/红烧牛肉/红烧牛腩/红烧肥肠/排骨/猪手/酸菜肉丝/泡椒鸡杂等浇头的制作、抄手。