

潍坊重庆小面老师一对一指导

产品名称	潍坊重庆小面老师一对一指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

潍坊重庆小面老师一对一指导018

佐料是重庆面的灵魂，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，近年来全国知名。2016年1月地方标准《重庆小面烹饪技术指南》已审批通过，并开始实施。

狭义上，小面是指以葱蒜酱醋辣椒调味的麻辣素面。而在老重庆的话语体系中，即使加入牛肉炸酱，排骨等豪华浇头的面条也称作小面，如：牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。但如果你去小面馆不说其他的就是默认是红油素面。

重庆人对小面优劣的评价的标准，较主要是佐料，小面的佐料是其灵魂所在。小面家族品种丰富，富于变化，形成个人定制口味。比如，要求店家“干溜”（少水干拌面）、“提黄”（面条偏生硬）、“加青”（多加蔬菜）、“重辣”（多加油辣子）等等。也可要求店家采用不同粗细、形状的面身，如“细面”、“韭菜叶”、“宽面”一般店都有这三种面身。还可以要求店家增加或者减少某种特定调料，如：“少辣”、“重辣”、“不要蒜”等等。

膳学派培训中心的小面技术采用秘制的酱料，0添加，纯天然制作而成。重庆小面可以很普遍，早餐、中餐、晚餐甚至是宵夜，可以说得上是24小时都能营业的一种特色美食。一碗小面，大市场，简单经营，标准操作，快速出餐。

教学内容：

1. 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
2. 调料认识：熟悉整个小面系列所使用的调料及香料。
3. 各种调料、辣椒、花椒等不同配合碰撞不同的味型及选购，成本的控制。

4. 所有调料的初加工，深加工等。
5. 秘制酱料、油酥花生、黄豆等加工制作。
6. 焗油的注意事项，油温的控制及秘制调料配方，如何让油变得更香、回味等。
7. 秘制红油辣椒、秘制糊辣壳制作及配方（重中之重，这个做不好，其他都是空谈）。
8. 各种碗底调料的技巧及量化。调料先后顺序。
9. 秘制骨汤制作（秘制）。
10. 挑面条的技巧。
11. 店面选址及经营技巧，各种器具选购。
12. 各种材料，浇头保管储存。
13. 店铺经营小技巧，轻松创造财富。