

# 深圳石岩学重庆小面技术

产品名称	深圳石岩学重庆小面技术
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

重庆是一个包容的城市，既有高楼大厦、装修豪华的大饭店，也有依街而建的棚户小面摊子，那些小面馆在天桥下、车站旁边、菜市口、巷子口支起一个小棚子，几张桌子板凳加上一大口锅就开张了，虽然环境没那么好，但是小面的麻辣鲜香依旧吸引着城市里不同的人民闻香而至。你甚至可以在一家其貌不扬的小面摊旁边，看到穿西装的白领、学生、打工族、都坐在路边大汗淋漓的吃着小面。在重庆，小面就是这样一种接地气的却拥有很多粉丝的地方特色食物。深圳石岩学重庆小面技术，来深圳食为先小吃实训基地，68家连锁直营基地让您就近学习，数百名师傅传授餐饮技术，用心传授重庆小面技术，提供整套解决方案，减少您创业忧虑。

食为先重庆小面技术内容：

- 1、重庆小面原料的识别和配料。
- 2、重庆小面配料加工方法和炒制。
- 3、重庆小面吊高汤的方法和技巧。
- 4、重庆小面制作过程中的常见问题和处理技巧。
- 5、重庆小面的设备的认识与选购。
- 6、重庆小面开店选址，经营管理技巧。

深圳石岩学重庆小面技术，来深圳食为先小吃实训基地，68家连锁直营基地让您就近学，数百名师傅传授餐饮技术，用心传授重庆小面技术，提供整套解决方案，减少您创业忧虑。总有一个人，时常想起。总有一碗小面，念念不忘。重庆小面讲究麻辣鲜香，面条追求筋道，两者混合，造就了重庆小面特有的好味道。吃重庆小面之前得搅拌搅拌，使汤汁融入进小面里。吃之前还要吹一吹，让面凉一些，这样吃起来不烫嘴，可以让你细细品味它的魅力。生活不需要顿顿大餐，碗对碗，面对面，一碗简单重庆小面，也可以活色生香，够有料的重庆小面，过有味的生活。