

# 深圳龙华学重庆小面技术

产品名称	深圳龙华学重庆小面技术
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

重庆小面以重庆面食口味为主，是重庆的主食之一，在以前叫做切面，也被称为“杠子面”。由于其面食口味为主的特点，决定了其目标市场的定位在大众消费，所以不管是高消费人群还是中低档消费人群都是受众群体，但是主要针对的还是中低档群体。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，如要求店家干拌面、多加蔬菜、多加油辣子等等。深圳龙华学重庆小面技术，到深圳食为先小吃实训基地，68家连锁直营基地，让您回老家也可学习，数百名师傅用心传授餐饮技术经验，帮您熟悉重庆小面技术，提供整套解决方案，减少您创业烦恼。

食为先重庆小面技术项目：

- 1、重庆小面食材的认识与选购。
- 2、重庆小面食材的预加工及技巧。
- 3、重庆小面红油、浇头的制作。
- 4、重庆小面小料的加工方法。
- 5、重庆小面复合酱油的制作及配比。
- 6、重庆小面高汤的调配。
- 7、重庆小面成品制作及摆盘。
- 8、重庆小面经营选址，投资分析。

深圳龙华学重庆小面技术，到深圳食为先小吃实训基地，68家连锁直营基地，让您回老家也可学习，数百名师傅用心传授餐饮技术经验，帮您熟悉重庆小面技术。一碗小面，看似简单，却又无比讲究。面是碱面，泛着微黄，口感较为劲道，汤则以骨汤为主，但又可以分为“干馏”和“汤面”两种，“汤面”之下，又可以细分“窄汤”和“宽汤”两种。传统的重庆小面以汤面为主，而近些年来，则是干馏越来越流行。