

# 深圳沙井重庆小面培训地址

产品名称	深圳沙井重庆小面培训地址
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

深圳沙井重庆小面培训地址，学重庆小面到深圳食为先小吃实训基地，食为先师傅教你做出美味的重庆小面。食为先重庆小面汤料为大骨头汤冲调品种丰富、选料考究、制作佐料，形成了复合型麻辣口味汤料。配料为时令绿蔬。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。重庆小面在重庆可以说是家喻户晓，自从某档节目介绍了重庆小面后，重庆小面一夜走红，开始兴起重庆小面热！

外地人到了重庆，不管是走亲访友、还是来重庆旅游，甚至只要是路过重庆，在重庆呆上半天就都会去吃碗重庆小面。以前外地人只知道重庆人爱吃火锅，重庆火锅闻名世界，大家也都知道重庆火锅好吃，到了重庆都要吃重庆火锅，到了重庆不吃重庆火锅，等于白来，现在不光是吃重庆火锅等于白来，不吃重庆重庆小面、重庆小面也是等于白来。因为重庆重庆小面、重庆小面和重庆火锅都是重庆具有代表性的美食，也能代表重庆人的性格，刚烈、火辣，喜欢重口味！！

## 重庆小面制作

- 1、将酱油、榨菜粒、味精、鸡精、红油辣子、食用猪油、姜水、蒜水、熟碎花生仁、芝麻酱、花椒粉、葱花等调味料，按照干溜、宽汤、清汤、红汤等食用要求，味型要求，以及与主辅料用量相适宜的要求，按一定比例均匀地放入面碗内进行调配。
- 2、面条煮制：在煮面锅内掺入冷水，用大火将水烧至沸腾，投入面条，煮至面条翻滚浮于水面，再掺入适量冷水，待到再次沸腾、煮熟后，用漏瓢捞起，盛入事先已调好味的面碗内。
- 3、蔬菜制备：在煮面的过程中，将洗净的蔬菜，投入到沸水锅内煮熟捞出盛入碗内。

## 重庆小面的灵魂

辣椒油的制作：辣椒油色泽红亮、辣而不燥、香味醇厚，具有循序渐进的复合香辣感和绵长的回味……一勺好的辣椒油，可以让一份凉拌菜或一份面食地人见人爱。

辣椒选材：制作油辣子海椒经常会用到的干海椒有三种，分别是四川二金条、贵州大红袍和湖南朝天椒，其中的二金条和大红袍偏重于香味，而朝天椒则偏重于辣味，因此很多人在制作油辣子海椒时一般会将这几种辣椒混合使用，以求达到更美的境界。

佐料：重庆小面所需的佐料大约在十种以上：盐、味精、酱油、葱花、姜水、蒜水、油辣子海椒、花椒面、花生菜、榨菜粒、猪油、麻油、芽菜。而这些佐料中“油辣子海椒”堪称重庆小面的灵魂，直接会导致一碗面的成败。