

重庆小面培训课程

产品名称	重庆小面培训课程
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

重庆小面培训课程

重庆小面是一款发源于山城重庆的汉族特色小吃，属于渝菜。小面属于汤面类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。主料为新鲜小麦粉面条，重庆人称之为“水面”、“水叶子”。汤料为大骨头汤冲调品种丰富、选料考究、制作独特的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料。小面是作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国。

重庆小面培训哪好？其发源于山城重庆，是汉族特色小吃，属于碱性汤面类型，麻辣味型。重庆小面制作简单、快捷。独特之处更在于其调料的多样性，辣椒、红油、花椒油、酱油等12味传统佐料搭配，一香、二辣、三麻、四鲜、五色。曾食坊面食技术热力喷薄，浓香四溢。碱性面中的碱能使面中的骨胶原蛋白结成致密的网络，锁紧淀粉颗粒，保持面汤不至混浊，使面条在嘴里产生令人愉悦的弹性。

小面技术培训课程内容：1.重庆小面的食材选购及基本处理方法培训。2.重庆小面的各种浇头的制作培训。3.重庆小面14种基础调味制作。4.重庆小面辣椒油，红油的制作。5.重庆小面的高汤制作。6.整个制作流程实际操作+理论。传授品种学习：麻辣小面、碗杂小面、鲜肉小面、牛肉小面、排骨小面、肥肠小面。

重庆小面培训哪好？曾食坊餐饮的小面是指以葱蒜酱醋辣椒调味的麻辣素面。汤料为大骨头汤冲调,品种丰富、选料考究、制作独特的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料，配料为时令绿蔬。小面还包括有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。小面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味。

重庆小面培训哪好？曾食坊重庆小面店铺根据投入情况，可大可小。小面馆小巧精致，投入少，易管理

、回本迅速。一般小面馆几千元即可起步，人员不过2人，既可以节省租金费用，亦可节约人力和薪入开销，具备很好的控制市场风险能力。

长沙曾食坊食品研发有限公司是一家集各种特色小吃学习、餐饮技术研发、餐饮技术培训学习学校，成立于2009年，自成立以来，坚持严谨教学，并且聘请湖南湘菜大师【刘良山老师】担任行政总厨兼校长，公司上百种小吃技术诸多项目都由校长亲自教学，倾囊相授，细心教学！秉承服务至上，客户的‘苹果’理念成功培养了各类餐饮技术人才，受到了广大学员的一致好评。所以学餐饮技术，我们一直以口碑做宣传，全方位指点学员，并提供无限期的技术咨询和升级；让您不花一分冤枉钱！

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作

承诺：我们一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作，老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，让你学会学好学得满意，您开业我们老师指导，免费技术咨询升级，终身免费技术支持服务。收费合理，学不会不收学费。