

重庆小面技术速成班

产品名称	重庆小面技术速成班
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

重庆小面技术速成班

重庆小面是重庆四大特色*一；归属于重庆面的一类。是一款发源于重庆的一种特色传统小吃，属于渝菜。重庆小面是重庆面食中简单的一种。重庆小面是指麻辣素面，分汤面和干溜两种类型，麻辣味型。重庆面还包括重庆小面和有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆杂酱面、荣昌铺盖面等。重庆面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味，如要求店家"干溜"(拌面)、"提黄"(偏生硬)、"加青"(多加蔬菜)、"重辣"(多加油辣子)等等。

您若想学到重庆小面技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到重庆小面做法，掌握重庆小面技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的重庆小面训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到重庆小面技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容：一步，主要如何使用清水、面粉、盐、食用碱等食材制作重庆小面面条。这里重点学习掌握和面、揉面、然后再学习掌握操作压面机压制、切条、存放等知识。第二步，主要如何使用干辣椒、调和油、十几种天然香料熬制小面专用红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、技巧、火候控制、时间、存放等知识。第三步，主要猪肉、牛肉、排骨、肥肠等食材的处理。这里重点学习掌握原料的清洗、去腥、切制、炒制、调味、存放等知识。第四步，主要如何使用黄豆、调和油、盐等食材炒制酥豆。这里重点学习掌握炒制手法、温度、时间、火候等知识。第五步，主要花椒面、芝麻酱、蒜泥水、姜汁等配料的制作。这里重点学习每种配料的做法、技巧等知识。第六步，主要如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制重庆小面汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。第七步，主要烧水煮面。这里重点学习掌握煮面手法、时间、火候控制、调味、放汤底、放配料、放配菜等知识。

我们的目标是以短的时间帮助更多想学人士，让您提高个人技能和减少门店的摸索时间，让您快速掌握技术，快速提升技术，快速倍增业绩!无论您是否有基础，是否有钱；无论您是在业人员、创业者、还是小老板要成功就要懂得借力使力！你所遇到的任何问题，在这个世界上一定已经有人通过多年的实战经验，研究出了解决问题的方法。你需要做的就是找到那些成功的方法。