

# 重庆小面培训班

产品名称	重庆小面培训班
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

### 重庆小面培训班

重庆小面，是重庆四大特色面食之一，归属于重庆面的一类，属于川菜，重庆小面是重庆面食中简单的一种。

重庆小面利润和成本是这样的，通常情况下市场上卖一碗小面是6-10元，带牛肉、肥肠、杂酱等“浇头”的小面可以卖到12-16元钱一碗。而小面的成本素面是在3元左右。这个利润对于那些不甘于死工资的上班族来讲确实是他们创收的理想门路，可以全职也可以兼职经营简单灵活，创收稳定。

#### 【培训内容】

##### 1.辣椒红油

主要系统学习如何使用干辣椒、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。

##### 2.原料处理

主要系统学习猪肉、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。

### 3.酥黄豆

主要系统学习如何使用黄豆、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。

### 4.配料

主要系统学习花椒面、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。

### 5.汤底制作

主要系统学习如何使用猪大骨、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。

### 6.煮面装碗

主要系统学习烧水煮面。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。

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、正规的重庆小面培训学校是很关键的，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!

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。