## 培训重庆小面做法技术一对一教课

产品名称	培训重庆小面做法技术一对一教课
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号 楼2单元2楼西户(经营场所)
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

食味源学习重庆小面,肯定得到重庆,首先要学会品尝重庆小面,明白重庆小面的灵魂是什么,其次要知道学习重庆小面技术何为技术,何为配方,何为调味,如何调出适合当地市场口味。食味源小面以调味配方精心制作,其口感劲道,麻辣鲜香,品尝过的朋友无不交口称赞,好评不断。重庆人称之为"水面","水叶子"。

成份为:高筋面粉、淀粉、盐、水,水含量百分之三十、食碱。因为新鲜水面容易发酸。过去保鲜条件有限,因此在水面中加入食用碱,防止过快发酸。而加碱水面配合小面佐料,形成具有独特口味。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"干熘"(拌面)、"提黄"(偏生硬)、"加青"(多加蔬菜)、"重辣"(多加油辣子)等等。

食味源培训中心向学员保证:核心技术配方毫无保留的完全传授与你!签订正规合同,配方毫无保留,包教包会,学会为止,不限时间,包食宿,先品尝,后学习秉承"诚信、创新、、务实"的经营理念以市场需求为导向,综合把握市场,大力发展传统风味小吃系列。食味源小吃培训学校热烈欢迎您的光临。老师手把手教课,学员亲手练习,现场操作培训,理论和实践结合,一对一传授技术,直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍要点,包教包会。核心技术毫无保留。新乡食味源口味独特,现场培训。