

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。