

重庆小面培训 重庆小面技术培训班

产品名称	重庆小面培训 重庆小面技术培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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 重庆小面技术培训班

小面是作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的面食。重庆人对重庆小面的热爱不亚于火锅，亲密度更是有过之而无不及。重庆人喜爱小面与其说上瘾，不如说是一种依赖。每天清早起来，街边的面摊格外红火，尽管一些堂子装修的不太好，甚至就是路边摊。但是，美女们在这个时候也从不顾及自己的淑女形象，吃着那是个香哦；还有西装革履的绅士，放下公文包，呼-呼-呼，三下五除二的就把一碗小面吃尽。面摊前，有白领，有棒棒力夫，有小学生，形形色色，不论身世，不论地位，各色人等为的就是一碗重庆小面。外出回家的重庆人，如果不能先吃顿火锅，但一定要先“下”碗小面解馋。

喜欢做重庆小面159联系我7414关注我0853

培训内容

1：学员报名后，即可获得本项目的全套技术配方资料和全套开店经营知识全套资料。

2：首先在师傅示范指导下，严格按照配方，搭配各类香辣，学员亲手操作，制作辣椒红油，这是保证重庆小面色香味的关键第一步。

3：再学习制作各类调味佐料：花椒面、蒜泥水、姜水、花生碎、芝麻酱、酥豆。

4：接着学员学习亲手制作鲜肉臊子、牛肉臊子、排骨臊子、肥肠臊子。

5：师傅指导，学员亲手操作，学习自己生产制作高筋鲜面，只有按照我们标准严格的配方和操作技术制作出来的面条，才能确保小面成品有弹性、口感好、不黏糊、不容易断裂。

6：所有配料都做好后，就要学习煲汤底、调试汤底滋味。

7：最后，就要教学员学习，调配碗底，把各类调味料按照恰当的比例放倒碗底，然后学习煮面的技巧，如果能把面条煮得恰到好处，既要煮熟，又要保持韧性和爽滑，这些诀窍都会让学员学习掌握好。

重庆小面是重庆四大特色之一；归属于重庆面的一类。是一款发源于美丽的山水都市——重庆直辖市的一种特色传统小吃，属于渝菜。小面属于汤面和干溜两种类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。小面是作为南方人的重庆市民普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国知名。