

重庆小面培训 重庆小面教学

产品名称	重庆小面培训 重庆小面教学
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 重庆小面教学

重庆小面原是指流行于重庆的一款麻辣素面，后来人们将加了杂酱、肥肠、豌豆等浇头的麻辣面条统称为重庆小面。重庆人对小面的热爱，丝毫不逊于火锅。每天清晨起来，一碗热气腾腾的小面下肚，是开启美好生活的标配。前几年，一部名为《嘿！小面》的纪录片将这款深藏重庆的美食，推到外地吃货的面前，重庆小面也一下子成为开店创业的热门选择。如今，经过大浪淘沙，很多口味不济的小面店纷纷落马，而味道巴适、风味正宗的重庆小面店更加红火，就餐者络绎不绝。

口味特色：重庆小面以麻辣为主，口味多样。其调味核心在于那一勺辣椒油，讲究色泽红艳、辣而不燥、香味醇厚，具有独特的、循序渐进的复合香气和绵长回味。除此之外，碗底料的搭配和各类浇头的炒制，也是关键。重庆小面富于变化，在面店，可以要求店家依据个人口味调整出品，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。

核心技术：红油辣子的制作技术，杂酱的炒制方法，各类浇头的制作，重庆小面的出品流程。

培训内容：

- 1、臊子、汤料、油料、碗底、煮面搭配等所有核心技术。
- 2、红汤面：红烧牛肉面，泡椒鸡杂面，红烧肥肠面，红烧排骨面，泡椒牛肉面、杂酱面、酸辣粉等。
- 3、清汤面：酸菜肉丝面，三鲜面，口蘑面，香菇炖鸡面，煎蛋面等。
- 4、油辣子（红油辣椒）、酱油、醋、葱花、姜汁、蒜水、白芝麻、黄豆、花生碎等原料的准备工作。

经营模式：快餐、简餐项目，投资小利润高，可开店、可外卖，适合在写字楼附近、学校附近、学校食堂档口、小吃街档口、商业街、美食城开店经营。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。