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1 7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"干熘"(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,口磨面,香菇炖鸡面,***前蛋面等。
- 4、冲辣于(红冲辣椒)、酱油、酯、忽化、姜汁、蒜水、日之麻、更豆、化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。