

全国重庆小面技术培训学校

产品名称	全国重庆小面技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里培训中国重庆小面技术 秘制配方全教

重庆小面主料为新鲜面条，由小麦粉机器制作而成。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30%、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。重庆小面面身类主要分为三种。直径为2毫米左右，截面正方形或圆形的面称之为“细面”；宽度4毫米，厚度1毫米左右，形似韭菜叶子，重庆人称之为“韭菜叶”；宽度9毫米左右被归类于“宽面”。一般店家都有这三种面身供顾客选择，默认细面。

一、重庆小面培训内容正琮重庆麻辣面、辣椒面、红烧猪肠面、招牌牛肉面、牛杂面、杂酱面、三鲜面、豌豆杂面、番茄球面、酸菜丝面等。二、重庆小面课程安排1.原材料和配料的选择、初级加工和刻面的保存;2.小面各种调料的引进和采购;3.小面汤、烧子、红油、香油、杂酱的制作;4.重庆小面等主要配料和配料的整个生产过程;5.学生实习学习重庆面的生产工艺和流程;6.根据不同地区和学生要求,因地制宜调整各种小面;7.保持底料油的技术;8.免费培训店铺选址、装修布局、店铺运营等技术;9.终身免费后续服务,学生享受免费技术升级。教师亲自授课,包括教学环节,直到他们学会为止,学习时间没有限制,一般7天左右,看个人情况。

中国名食园餐饮培训学校是一家小吃研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，致力于传统特色小吃、地方名优小吃、甜点饮品、咖啡调酒、欧美特色餐饮、西餐西点、东南亚特色饮食等技术及文化开发和研究，目前开发的项目在市场广为运用已达500余种，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。同时愿我们的精诚合作，共同把小餐饮做好、做强、做大、携手共进、共创辉煌!