

重庆小面培训小面底料炒制重庆小面做法

产品名称	重庆小面培训小面底料炒制重庆小面做法
公司名称	重庆本味鲜香餐饮管理有限公司
价格	.00/件
规格参数	培训时间:不限时间学习 培训方式:一对一教学 培训费用:一次性收费
公司地址	重庆市江北区渝北三村30号19-2
联系电话	023-67949741

产品详情

重庆本味鲜香餐饮培训项目：中式快餐，川菜，江湖菜，蒸菜，火锅，汤锅，干锅，香锅，串串，烧烤系列，卤菜，凉菜，早餐早点系列，小面.米粉.米线，小吃系列，饮品系列，甜品系列，西点系列，蛋糕、糕点系列、西式料理等，市面上有的都有，没有你学不到的，只有你想不出的！

详情请咨询：曾老师 177-8355-5786（同·微·信）扣扣：8318-7286

培训内容：

- 1.小面用香料识别，香料搭配
- 2.小面用高汤配方及熬制
- 3.秘制小面酱油加香处理
- 4.小面用菜油加香料处理技术
- 5.小面用香辣糊、油辣子制作
- 6.传授小面的制作
- 7.杂酱面的制作
- 8.肥肠面的制作
- 9.牛肉面的制作

10.排骨面的制作...等各种小面的制作培训

实操过程:

- 1.秘制香辣、辣椒面
- 2.秘制红油辣椒面（纯香辣、颜色红亮）
- 3.打佐料的技术、先后顺序、比例
- 4.煮面条的技巧（三碗五碗一锅搞定）
- 5.秘制高汤
- 6.秘制小面佐料（颜色红亮、香味浓、味道鲜）
- 7.秘制酱油、菜籽油、花生米、煎（卤）鸡蛋
- 8.怎样选香料，如何降低成本
- 9.高汤.佐料.各种臊子的保管
- 10.帮助开面馆选址、开业经验.免费提供一切咨询
- 11.门面的大概设计、各种器材的选购

详情请咨询：曾老师 177-8355-5786（同·微·信） 扣扣：8318-7286

公司还有更多培训项目，欢迎大家前来咨询学习！

公司地址：重庆市观音桥大融城红鼎国际大厦A座，观音桥步行街核心区域，距观音桥好吃街仅10米