

重庆小面专业培训-湖南重庆小面技术培训

产品名称	重庆小面专业培训-湖南重庆小面技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

重庆小面专业培训-湖南重庆小面技术培训

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学/13135218825/微信电话同号

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃加盟 <http://www.ssxcm.com/>

湖南小吃培训：<http://www.sl58.com>

想创业，找红星鹏飞

重庆小面是重庆四大特色之一;归属于重庆面的一类。是一款发源于重庆的一种特色传统小吃,属于渝菜。重庆小面是重庆面中较简单的一种。佐料是小面的灵魂。一碗面条全凭调料提味儿。先调好调料,再放入煮好面条。麻辣味调和不刺激,面条劲道顺滑,汤料香气扑鼻,味道浓厚。重庆小面主料:水面葱姜蒜生抽盐糖香油猪油芝麻酱芽菜榨菜碎花椒油辣子重庆小面的做法步骤1、五花肉洗净去皮后,肥瘦肉分开切成豌豆粒大小的丁。2、花椒放入烧热的锅中,小火焙香,晾凉后擀成花椒面。3、熟花生米去皮切碎,榨菜切末4、大葱生姜切片。大蒜和5克生姜放入蒜臼中,捣碎。姜蒜泥中放入少许凉开水,成为姜蒜水5、锅烧热后放入猪油,在放入肥肉粒炒至肥肉粒吐油6、再放入瘦肉粒,炒至变色后烹入黄酒7、放入大葱和剩余的5克姜、郫县豆瓣酱、甜面酱小火炒至肉粒的水汽基本变干,放入碎米芽菜8、炒出香味即可盛出,锅内加足量的水烧开,放入小白菜烫至变色后捞入冷水中降温,挤干水分后切段用香油拌均匀9、锅内的水再次烧开后,放入面条煮熟10、每个碗中(5碗)先放入适量煮开的高汤或者面汤,再放入酱油、盐、味精、姜蒜水。然后放入芝麻酱。再放入辣椒油,搅拌均匀定好底味11、把煮好的面条分别捞入碗中12、放入适量花椒面和肉臊子。再放入小白菜、花生碎、榨菜末,撒点小葱花即可

红星鹏飞优势: 1、拥有15年专业培训经验,学员遍及全国各地(教学经验丰富) 2、课程有早餐、中餐、夜市、冷饮、街边小吃(创业项目全面) 3、电话预约可随到随学、如果2个人前来学习(可免一人学费!) 4、红星鹏飞提供店面选址、招牌设计、设备、材料(免费服务指导) 5、后期服务、三年内支持随时复习或更新技术(3年之内都免费)