

# 辽宁正宗重庆小面做法培训,沈阳去哪能学做重庆小面

产品名称	辽宁正宗重庆小面做法培训,沈阳去哪能学做重庆小面
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

辽宁正宗重庆小面做法培训,沈阳去哪能学做重庆小面

重庆小面简介重庆小面是一款发源于山城重庆的一种地方特色传统小吃，属于渝菜。小面属于汤面类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。

实际操作内容1.重庆小面的食材选购及基本处理方法培训；2.重庆小面的各种浇头的制作培训，红烧排骨面、香辣牛肉面、红烧肥肠面、泡椒鸡杂面、酸菜肉丝面、豌豆炸酱面等；3.重庆小面系列出品培训；主料为新鲜小麦粉面条，重庆人称之为“水面”、“水叶子”。汤料为大骨头汤冲调品种丰富、选料考究、制作独特的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料。配料为时令绿蔬。广义的小面还包括有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。小面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味，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）等等。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。小面是作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国知名。说到重庆给人的影响，人们肯定首先想到的是火锅啊，美女，山城什么的，但是如果我说重庆有一种美食比火锅还出名，排在火锅之前的就是重庆小面，重庆人对重庆小面的热爱不亚于火锅，清早起来，街边的面摊格外红火，尽管堂子装修的不好，甚至没有堂子，美女在这个时候也从不顾及自己的淑女形象，吃着那是个香哦，西装革履的绅士，放下公文包，呼-呼-呼，三下五除二的就把一碗重庆小面吃尽，面摊前，男女老少。有白领，有棒棒，有小学生，等等，形形色色的人聚在一起，不论身世，不论地位，为的就是一碗重庆小面。培训内容

重庆小面系列等

培训课程安排

## 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术 详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松 创造财富。

## 示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作 中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

## 自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师 旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 培训时间费用

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

## 特别优惠

- 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

## 餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地谢经理联系有优惠！