

长沙重庆小面培训学校 正宗重庆小面培训湖南

产品名称	长沙重庆小面培训学校 正宗重庆小面培训湖南
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

长沙重庆小面培训学校 正宗重庆小面培训湖南

湖南去哪里有重庆小面培训班

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训公司，针对已开店人群技术升级进修、无任何餐饮基础人群入行，全部实行精准配方比例一对一教学培训。开店免费指导，店面运营指导，让您生意锦上添花、让您餐饮创业少走弯路；

联系人：唐娟 技术和配方全教，毫无保留。

联系我学两样送两样更多优惠请拨

重庆特色小面是一款发源于山城重庆市的一种汉族传统小吃，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，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。

培训内容

重庆小面技术培训

实操内容

- 1、重庆小面的系统讲述；
- 2、重庆小面原料的选购；
- 3、重庆小面材的预加工；
- 4、重庆小面加工的基本标准；
- 5、重庆小面加工的工艺步骤；
- 6、重庆小面经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间

不限制学习时间，包教包会，学到自己满意为止，一般3天左右。一般视个人而定。

重庆的“小面”，历史悠久。在一付担子上的小面品种有担担面、麻辣小面、酸辣小面、清汤小面、素条面等。据刘金和老师傅说，抗战前后和建国初期，吃担担面的大都是太太、公务员等，是来吃味品鲜的；担担面的面条少，用精英的小细瓷碗盛装，佐料讲究。吃麻辣小面等的，大都是经济不富裕的人，是解决填饱肚子的；麻辣小面等面条多，用大土碗盛装，佐料大众化。

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。

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小笼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，

脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋