

# 江西学重庆小面的地方食为先正宗培训

产品名称	江西学重庆小面的地方食为先正宗培训
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先小吃培训 项目:重庆小面 地址:南昌, 赣州
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号(第2-3层) 201室(注册地址)
联系电话	13728226457

## 产品详情

这几年广东的外省美食可以说发展迅速，特别是川渝美食，不到几年时间各大火锅品牌，川菜江湖菜可以说遍布广东每一个商场都毫不夸张。广东的年轻人对辣味美食也开始逐渐接受了，而重庆小面这款小吃面食，在广东也是相当有人气的。

小编十分喜欢吃各种各样的面食，重庆小面，襄阳牛肉面，梅县腌面，热干面，温州面馆，河南烩面，刀削面，手擀面等等，十足的面食主义，哈哈

### 1、豌杂面+肥肠

直接说出品，传统的豌杂面再加了些红烧肥肠，端上来成色就让毛哥觉得不一般，非常诱人！肥肠分量很足，豌杂阵阵浓香扑鼻，再把小面和底下的酱料一拌开，真的不要太香了！小面酱料的味道非常地道，浓郁香辣，但是辣而不燥，非常开胃！

### 2、重庆小面之牛腩面

牛腩小面吃过了豌杂和肥肠，再来试试牛腩！分量同样是非常多！刚端上来的样子非常诱人！牛腩入肉软烂，非常入味，咸淡刚刚好！广式牛腩有时候容易吃到比较咸，这里的牛腩平心而论还是很好吃的。小面的味道依然优秀，这一碗很满足！

### 3、重庆小面之麻辣小面

无辣不欢的重庆人，最宠爱的肯定是麻辣小面，在冬天湿冷天气的重庆，有着百年历史麻辣小面，其面劲道顺滑，汤料香气扑鼻，味道浓厚风味独特远近闻名。

小面里的佐料必不可少，酱油为主，其余配料的顺序可以打乱，酱油先放入，油辣子的选择也很重要，各个店的干海椒选料是不同的，最常见的有四川二金条、朝天椒、贵州大红袍等。

想全面学做各种美味重庆小面做法，不妨来食为先小吃学校，食为先的重庆小面教学质量有保障，食为先【重庆小面】教学内容包括：小面，排骨面，豌杂面，猪手面，杂酱面，泡椒鸡杂面，榨菜肉丝面，泡椒猪肝面，牛肉面，原汤抄手，牛腩面，红油抄手，肥肠面，全程实操教学，包教包会为止哦！！

江西赣州食为先小吃实训机构地址：

江西省赣州市火车站对面（唐苑大酒店二楼）

江西南昌食为先小吃实训机构地址：

江西省南昌市火车站对面二楼