

# 滨州重庆小面技术教学，小吃技术培训

产品名称	滨州重庆小面技术教学，小吃技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1580.00/项
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 重庆小面技术培训

重庆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，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。

小面是指麻辣素面，分汤面和干溜两种类型，麻辣味型。重庆面包括重庆小面和有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆杂酱面、铺盖面等。重庆面富于变化，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。

### 培训过程

- 1、调料、香料及主食材的识别和采购技巧；
- 2、高汤的熬制及红油炼制工艺；
- 3、面臊的制作及细节的掌控；
- 4、碗底的配方及秘制调料制作；

5、学员反复练习直到把产品做好为止；

6、了解开店流程及谋略；

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.学员实际操作，老师引导，熟透操作流程。

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；

3.重庆小面系列出品培训；

青岛膳学派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址：青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

膳学派疑问解答：

问：你们的口味怎么样？

答：我们膳学派的每一项技术都是从在全国各地学习而来，还有很多特色项目经过我们的师资团队不断改良，更适合大多数人的口味，更受大家的喜爱，我们不能说是最好的，因为我们比较实在，我们只能把膳学派培训的技术做到市场上等水准，能满足大部分顾客的需求，膳学派将用尽全部的努力把小吃做的更好，如果有特殊口味要求，您可以和我们的老师沟通，他可以帮您调出适合你当地特色的口味儿。

问：学员在你们那学习小吃技术具体怎么学呢？

答：我们膳学派是以理论和实践相结合的方式教学，以实践操作为主，在我们这学习的每个学员每天都可以亲自动手实践操作，专科老师在旁边手把手指导，让学员领悟小吃技术的精髓要点，更快更精准的让每个学员掌握全套小吃技术。