

山东重庆小面培训，威海重庆小面培训

产品名称	山东重庆小面培训，威海重庆小面培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
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

山东重庆小面培训，威海重庆小面培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

重庆小面是重庆的四大特色之一，小面是重庆人自己发明的一种美食，到现在已经有很多年的历史了，自从《舌尖上的中国》将重庆小面播出后，重庆小面开始进入全国人民的视野，并由于小面自身的口味和价格，深得民众喜爱，从而火遍了大江南北，以至于每年都有上万的外地人来到重庆吃小面、学习培训小面技术，也给重庆很多小面老板们带去了不小的财富。

膳学派餐饮培训中心有专门培训重庆小面的师傅，手把手教学，让你学的满意，学得放心。

重庆小面培训口味

重庆小面口味较多，这里主要培训：麻辣小面、清汤小面、干溜面。

各种配菜形成的其他口味也可以学习，如：牛肉小面、蹄花小面、豌杂面、肥肠面、排骨面等。

重庆小面培训流程

学习重庆小面佐料肯定是至关重要，学习步骤如下：

- 1、面条的制作与材料选购讲解。

- 2、小面油辣子的制作讲解。
- 3、煮面的技巧及成熟的拿捏。
- 4、面条佐料香料的配比制作掌握。
- 5、各种配菜的选择、选购讲解。
- 6、高汤的熬制技巧。
- 7、最后的装碗技巧，形成卖相。
- 8、店面的运营及日常的管理说明。

青岛膳食派美食培训机构

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）

提示：重庆小面的灵魂在于佐料，这部分内容要格外细心学习，以上培训步骤不分先后，请根据现场师傅教学的步骤为准。

重庆小面培训实体店与培训学校的差异

1、小面培训的价格不同

由于品牌及技术的特性，在实体店学习往往价格要贵很多。在重庆小面实体店学习技术，费用大概在8000-30000不等。而培训机构大多在3000-8000左右，价格会便宜很多。

2、培训时长的差异

在实体店由于师傅的忙碌，不可能全身心的投入教学中，所花时间较长，多为10-15天。而培训中心是专门做小面培训的机构，师傅们都有着成套的培训模式，所花的时间会短很多，大概在3-7天就能学完。

在培训机构与在实体店学到的技术实际上是差不多的，在实体店能够更多感受客户的反馈，而在培训机构不行需要回去做几天才清楚。

从性价比来看还是去小面培训中心学习更实在一点，时间短，价格也不贵。

重庆小面培训就业方向

学会了重庆小面之后，我们就能做很多事情了。

- 1、我们可以回到当地，开一家面馆经营。
- 2、若是缺少资金，我们也可以做小摊流动经营。
- 3、不想当老板的还可以去面馆打工做个后厨，收入也不错。

小贴士：我们经常会发现有些学员会觉得费用很贵而打了退堂鼓，不想学习了，我们想说有了技术还怕赚回不来那点钱？那点培训费，开个小面馆几天就轻轻松松就赚回来了。千万不要有那种想法“好贵不想学”，有了技术才是关键，技术是自己的本事和能力，走到哪儿都有立足之本，这是财富是多少钱都买不回来的

。