

# 重庆小面学习

产品名称	重庆小面学习
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

## 产品详情

火辣之都的山城重庆，是西南的战略要地，也是西南交通的重要枢纽。这里不仅盛产美食，也盛产美女。火锅是重庆的美食标志，提到重庆就能想到火锅，还有一样美食也是不能漏下的，一样风靡大江南北的小吃，也是重庆人民不可或缺的早餐——[重庆小面](#)

### [重庆小面](#)

是巴渝地区江湖小吃的精髓，小面的制作采用中国制面的三大手法进行制作，面条劲道而不生硬，柔而不断。小面的灵魂在于配菜，以及辣椒的制作。小面一般有豌豆炸酱，牛肉，肥肠，等。一般比较普及的就是豌豆杂酱，这也是重庆小面最开始的源头。煮熟捞出的小面，加上辣子油，豌豆，白菜，调味料，以及秘制酱汁等混合而成。

### 万家鑫重庆小面制作方法

- 1、面条的制作，使用高筋面粉，加上盐，食用碱，淀粉等进行发酵。使用面条机压制成形。
- 2、选用上好的豌豆进行特殊处理之后煮熟
- 3、油辣椒制作，选用上好的二荆条或者大红袍辣椒制作。
- 4、肥肠制作，猪大肠处理干净之后卤制。
- 5，选用牛肉，处理后炖制。
- 6、汤底的配比以及榨菜使用配比
- 7、秘制杂酱的制作

在制作过程中，其中面条的在制作是关键，面条的好坏直接影响整道小吃的成功与否，其次就是杂酱的制作，能不能留住食客的味蕾就看杂酱的制作方法。最关键的还是辣椒油是否得到大众的认可。想学正

宗重庆小面咨询贵州万家鑫厨艺，传授您真正的技术。