

# 高密专业培训重庆小面技术

产品名称	高密专业培训重庆小面技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

外地人到了重庆，不管是走亲访友、还是来重庆旅游，甚至只要是路过重庆，在重庆呆上半天就都会去吃碗重庆小面。以前外地人只知道重庆人爱吃火锅，重庆火锅闻名世界，大家也都知道重庆火锅好吃，到了重庆都要吃重庆火锅，到了重庆不吃重庆火锅，等于白来，现在不光是吃重庆火锅等于白来，不吃重庆小面、重庆小面也是等于白来。

重庆小面是一款发源于重庆的汉族特色小吃，属于渝菜。品种丰富，一般按有没有臊子来分，没有臊子的小面调味料也很丰富。一碗面条全凭调料来提味儿，先调好调料，再放入面条。麻辣当先，面条劲道，汤鲜而厚味。

青岛膳学派重庆小面培训项目有哪些？

### 1.培训第一步:重庆小面的基本功

#### (1)主打产品的品种

排骨面：汤面诱人，骨肉融合，精品辣面：主打辣味，面汤分离，味道绝妙。牛肉面：味道香浓，牛肉味浓。等等一些其他著名的面的品种共31种。

(2)面条成熟度的鉴别：煮面条的标准，原料的储存，生面条的保存方法，以及环境卫生的标准等等。

(3)基础调料：比如花生米的制作过程，复合酱油的调制，混合油的制作过程，姜蒜水的制作过程。

(4)餐具的使用和选择：比如用什么样的锅，碗，小面的调味料的摆放。

### 2.培训第二步:细化学习内容

(1)掌握使用重庆小面/粉的核心材料、灵魂；

(2)学习制作小面香油、麻辣红油;

(3)学习高汤的选材、鲜骨高汤的熬制;

(4)学习麻辣小面的各种辅料、配料的制作;

(5)学习小面的选材、面条的处理方法;

(6)学习制作杂酱、牛肉、肥肠、排骨、酸菜、榨菜肉丝等;

(7)学习器具的选购、认识,店铺装修、选址、装修、菜单制作等。