

威海重庆小面技术学习的地方

产品名称	威海重庆小面技术学习的地方
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

威海重庆小面技术学习的地方001

重庆小面，看似很“小”，实则不小。重庆小面的面的品种以用重庆本地产的“水面”为较佳，也可用挂面，以细面为主，也有宽面、韭菜叶大小的面，特点是口感柔软、绵和，较易吸附佐料。重庆小面“麻、辣、鲜、香”，各种调料提炼出重庆味道，如果你认为重庆小面只有麻辣味，那你就大错特错了。麻辣口味的面食不只重庆小面一家，四川很多区域及重庆以外的很多地区的面食都打着麻辣的旗号，为何重庆小面能够独树一帜？那是因为重庆小面的味型虽以麻辣为主，但火爆的面摊都有自己独门的秘籍，味型上各有特点。重庆小面辣而不燥，看似很辣，但任何一家面店的麻辣味绝不会压过重庆小面独特的鲜味，连绵不断的麻辣中透出阵阵的香味，这就是重庆小极具个性的味道

膳学派重庆小面课程安排：

- 1.小面原料、小面配料的选取、小面初加工与小面保存;
- 2.小面各种香辛料的作用介绍及采购;
- 3.小面高汤、稍子、红油、麻油、杂酱的制作;
- 4.重庆小面等主料及配料的全部制作流程;
- 5.学员实践学习重庆小面的制作工艺及流程;
- 6.根据地域不同和学员要求，因地制宜调制各种小面味型;
- 7.小面底料油保管技术;

8.免费培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术;

9.终身免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

重庆小面培训时间：

老师手把手授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般7天左右，视个人情况而定。

重庆小面培训费用：

包教包会，含小面技术转让费、中餐费、材料费、资料费、小面技术升级费等，中途不收任何费用。

膳学派餐饮管理公司的重庆小面具有麻、辣、鲜兼备，色、香、味俱全的风味特点，让人一吃难忘，久吃不厌，而且，面食营养丰富，美味健康，非常受人们的喜爱。而重庆小面则以独特的美味俘获了人们的芳心。重庆小面在市场上的销量非常高，备受当地人和外地人的好评。重庆小面是非常出名的面食。

在竞争激烈的餐饮市场，膳学派管理公司的重庆小面合作以“味道、地道、厚道”的健康餐饮理念、先进的工艺制作技术、精准的市场定位、鲜明的美食特色、以及快速而稳健的市场增长，成为投资合作者追捧的对象!现在大街小巷一个又一个面馆火爆场面在我们眼前比比皆是，但是，膳学派公司的重庆小面合作一直是面食界的佼佼者。