

# 重庆小面培训，苏州重庆小面培训

产品名称	重庆小面培训，苏州重庆小面培训
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

重庆小面培训，苏州重庆小面培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

随着舌尖上的中国播出后，重庆小面迅速在全国火了起来，甚至许多外地朋友不远千里来到重庆，就为了一碗重庆小面，而也有的朋友表示要在重庆把正宗的小面技术带回自己的家乡，这样随时随地都能吃到重庆小面了，来倾品小吃培训总部学习重庆小面技术培训，杂酱与肥肠的具体做法教学，还有更多口味均可学习，直到学会为止。

### 重庆小面技术培训

下面小编就将重庆小面中比较出名受欢迎的杂酱与肥肠的具体做法教给大家：

杂酱炒制的主料是肉馅10斤，配料是味精、花椒粉、淀粉半碗水、生姜水2块半碗水、京酱2勺。

杂酱面具体制作方法是：在锅中放入2-3两菜油锅热后倒入肉馅然后不停的翻炒，待肉变色后倒入生姜水，再放入味精、花椒粉，翻炒至7成熟放入面酱2勺，然后继续翻炒至10成熟加淀粉出锅即可。

肥肠面主料：面条8两、肥肠4两；辅料：泡椒适量、泡姜适量、干辣椒适量、花椒适量、香菜适量、蒜苗适量；调料：醋适量、辣椒油适量、盐适量。

肥肠面的做法：将泡椒和泡姜切块备用，干辣椒和花椒也备好，香菜蒜苗切碎；再把肥肠(熟的)切块备用；再将油锅烧热，先把泡椒、泡姜、干辣椒、花椒一起放入锅里煸炒；再煸炒出味后放肥肠翻炒一会；再翻炒肥肠变得稍干时，加入高汤；再用大火将汤烧开，再转中火煮上十分钟，煮好后，将汤盛出备用；锅里烧水煮面；等面煮好后，捞到碗里；再将煮肥肠的汤倒进碗里，洒上少许的蒜苗和香菜段，放点辣椒油即可。

随着如今创业的人士越来越多，倾品重庆小面还会不断研发创新，推出新的产品，同时还会把各种小面的制作方法教给各为学习，为小面店打造更有利的价值，吸引更多的食客。重庆小面技术培训，杂酱与肥肠的具体做法教学，倾品重庆小面培训还提供其他小吃和特色饮品的技术培训，从而帮助学员拥有更多的餐饮技术。