

济南重庆小面培训机构，一对一培训

产品名称	济南重庆小面培训机构，一对一培训
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

济南重庆小面培训机构，一对一培训018

重庆人对小面优劣的评价的标准，较主要是佐料，小面的佐料是其灵魂所在。小面家族品种丰富，富于变化，形成个人定制口味。比如，要求店家“干溜”（少水干拌面）、“提黄”（面条偏生硬）、“加青”（多加蔬菜）、“重辣”（多加油辣子）等等。也可要求店家采用不同粗细、形状的面身，如“细面”、“韭菜叶”、“宽面”一般店都有这三种面身。还可以要求店家增加或者减少某种特定调料，如：“少辣”、“重辣”、“不要蒜”等等。

重庆飘味香培训中心的小面技术采用秘制的酱料，0添加，纯天然制作而成。重庆小面可以很普遍，早餐、中餐、晚餐甚至是宵夜，可以说得上是24小时都能营业的一种特色美食。一碗小面，大市场，简单经营，标准操作，快速出餐。

教学内容：

1. 开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
2. 调料认识：熟悉整个小面系列所使用的调料及香料。
3. 各种调料、辣椒、花椒等不同配合碰撞不同的味型及选购，成本的控制。
4. 所有调料的初加工，深加工等。
5. 秘制酱料、油酥花生、黄豆等加工制作。
6. 湍油的注意事项，油温的控制及秘制调料配方，如何让油变得更香、回味等。
7. 秘制红油辣椒、秘制糊辣壳制作及配方（重中之重，这个做不好，其他都是空谈）。

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，这就是重庆小面极具个性的味道。