

东营可以学重庆小面技术，专业指导操作

产品名称	东营可以学重庆小面技术，专业指导操作
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

淄博哪里有学重庆小面技术好

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

重庆小面培训|重庆小面培训班|重庆小面培训学校|重庆小面做法|哪里学重庆小面|重庆小面学费|学重庆小面多少钱|重庆小面加盟|重庆小面配方|重庆小面项目赚钱吗！|重庆小面项目好不好！首选善学派！

青岛膳学派饮食创业培训基地是华中地区最大的特色餐饮技术培训基地，公司占地3000平方，有50多位来自全国各地特色餐饮技术名师，有50多家大型成功直营店，每天在我们这边学习的学员都有60多位。公司做了15年，不仅能教您正宗的技术和适合您当地的口味，在开店经营方面也会给您提供有用、实用的帮助！

目前市场上热门的和便于创业的特色小吃饮品项目我们都是比较全。老师都是重庆小面培训名师，保证学员学习到最正宗的重庆小面培训技术和受欢迎的口味！并全程指导您开店！

重庆小面是一款发源于美丽的山水都市——重庆直辖市的一种特色传统小吃，属于渝菜。小面属于汤面类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面。

小面是作为南方人的重庆市民*一普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国知名。

狭义上，小面是指以葱蒜酱醋辣椒调味的麻辣素面。而在老重庆的话语体系中，即使加入牛肉炸酱，排骨等豪华浇头的面条也称作小面，如：牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。但小面默认是素面。

重庆人对小面优劣的评价的标准，最主要是佐料，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。

小面是作为南方人的重庆市民*一普遍接受的面食。重庆人对重庆小面的热爱不亚于火锅，亲密度更是有过之而无不及。重庆人喜爱小面与其说上瘾，不如说是一种依赖。每天清早起来，街边的面摊格外红火，尽管一些堂子装修的不太好，甚至就是路边摊。但是，美女们在这个时候也从不顾及自己的淑女形象，吃着那是个香哦；还有西装革履的绅士，放下公文包，呼-呼-呼，三下五除二的就把一碗小面吃尽。面摊前，有白领，有棒棒力夫，有小学生，形形色色，不论身世，不论地位，各色人等为的就是一碗重庆小面。外出回家的重庆人，如果不能先吃顿火锅，但一定要先“下”碗小面解馋。

重庆小面培训|重庆小面培训班|重庆小面培训学校|重庆小面做法|哪里学重庆小面|重庆小面学费|学重庆小面多少钱|重庆小面加盟|重庆小面配方|湖南米粉项目赚钱吗！|重庆小面项目好不好！

培训内容

正宗重庆麻辣小面 招牌牛肉小面 椒香小面 牛杂面 红烧牛腩面 红烧肥肠小面 杂酱小面 豌杂小面 三鲜小面 担担面 酸菜肉丝面 番茄丸子面等

课程安排

- 1.原料、配料的选取、初加工与保存；
- 2.各种香辛料的作用介绍及采购；
- 3.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，因地制宜调制各种味型；
- 7.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.年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

培训时间

老师一对一授课，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。

培训费用

1680元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。