

# 临沂学习重庆小面技术，一对一教学

产品名称	临沂学习重庆小面技术，一对一教学
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

临沂学习重庆小面技术，一对一教学003

### 【产品简介】

说到重庆城给人的印象，人们首先想到的是火锅、美女、山城之类，但是重庆还有一种美食比火锅还普及、亲民的就是重庆小面了。重庆小面是一款发源于山城重庆的汉族特色小吃，属于汤面类型，麻辣味型。狭义上，小面是指以葱蒜酱醋辣椒调味的麻辣素面。汤料为大骨头汤冲调,品种丰富、选料考究、制作独特的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料，配料为时令绿蔬。小面还包括有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。小面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味。佐料是小面的灵魂，一碗面条全凭调料提味儿，先调好调料，再放入煮好面条。麻辣味调和不刺激，面条劲道顺滑，汤料香气扑鼻，味道浓厚。小面作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来因“舌尖上的中国”在全国知名。

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。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

### 【培训品种】

重庆麻辣小面、牛肉小面、肥肠小面、杂酱小面、豌杂小面、辣子鸡面、酸菜肉丝面、椒香小面、番茄丸子面、豌豆面等

### 【培训时间】

老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般5-7天左右，视个人情况而定；

### 【培训要点】

- 1.重庆小面等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.重庆小面各种香辛料的作用介绍及采购。
- 3.重庆小面高汤、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，调制各种味型的重庆小面。

### 【办学优势】

- 1.一对一教学，科学仿真店实训环境，设备齐全，场地宽敞，全覆盖实操训练，又快又准掌握技能

2.围绕出品、产品销售、顾客消费、店面运营、发展收益为核心，进行系统培训。 \*\*培训模式，完成培训即可开店。

3.名师亲身授课，自选培训师，学员考核老师，包教包会，包满意，培训有保障

4.技术千锤百炼，领先市场，保证管用、好用、顶用，竞争无压力

5.产品制作标准化、制式化，易学易用，无需任何基础要求

6.学后实习，参与制作和管理，为后续经营大大降低风险

7.产品和口味不断更新，创意不断

#### 理论与实践结合

学员上理论课，结合现实情况、当地市场和消费环境确定学习项目名师名厨一对一手把手教学

公司拥有庞大的师资力量，大手笔研发改良国内流行前沿的餐饮和小吃技术。

膳学派是以理论和实践相结合的方式教学，以实践操作为主，在我们这学习的每个学员每天都可以亲自动手实践操作，专科老师在旁边手把手指导，让学员领悟小吃技术的精髓要点，更快更精准的让每个学员掌握全套小吃技术。

膳学派的每一项技术都是从在全国各地学习而来，还有很多特色项目经过我们的师资团队不断改良，更适合大多数人的口味，更受大家的喜爱，我们不能说是好的，因为我们比较实在，我们只能把膳学派培训的技术做到市场上等水准，能满足大部分顾客的需求，膳学派将用尽全部的努力把小吃做的更好，如果有特殊口味要求，您可以和我们的老师沟通，他可以帮您调出适合你当地特色的口味儿。一次性学习全部技术配方

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。

