

德州学习正宗重庆小面技术

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 德州学习正宗重庆小面技术 |
| 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

德州哪里可以学重庆小面技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

重庆小面是指麻辣素面，分汤面和干溜两种类型，麻辣味型。重庆面还包括重庆小面和有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆杂酱面、荣昌铺盖面等。重庆面富于变化，在面店，可以要求店家制作个人定制口味，如要求店家"干溜"(拌面)、"提黄"(偏生硬)、"加青"(多加蔬菜)、"重辣"(多加油辣子)等等。

佐料是重庆面的灵魂，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。重庆面是作为南方人的重庆市民普遍接受的传统面食，因其独特口感，以辣闻名，近年来全国知名。2016年1月地方标准《重庆小面烹饪技术指南》已审批通过，并开始实施。

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。但如果你去小面馆不说其他的就是默认是红油素面。

膳学派小吃培训，欢迎您的来访，本公司专业培训、小吃研发、技术创新、店面经营指导为一体的综合性餐饮学校，是一家国内较有诚意的小吃培训基地，目前拥有多位资深培训老师傅，有着多年的开店经验，精通各地热门小吃风味

两个人学习只收一个人的学费，每天前五名电话联系学习者学费优惠30%

青岛市膳学派小吃培训学校就是您较好的选择，整个培训过程都是由专业师傅全程和学员们一起实际操作，不会的东西马上提出来问老师，师傅马上亲手指点，包教包会，保证教会为止。青岛膳学派丰富的培训经验，拥有国内品种较齐全、较具特色、产品口味丰富、适合各地的特色小吃项目，学校特别注重培养见效快、投入少、易学易懂又好操作的小吃创业项目，学校多年来奖项不断一定会满足您不同的学

习需求，老话说得好，一门好手艺养活几代人，这不是忽悠人的，确确实实自己多学一些手艺，走到哪里都是有机的，不管您是自己创业还是让人雇请都是一样的受欢迎！

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。

中小投资项目所需要的资金不高，这种就更中小投资者青睐一些。而且，到时候创业之后，风险也在自己的控制范围内，比如那种面食店。现在的重庆小面倒是蛮火的，味道很是独特，能符合大众的要求。不过，开店的话得先学习重庆小面。

课程安排:

1：我们常年上班，随到随学，大家来到，考虑成熟后，如果决定学习，我们首先会和您签订学习合约，然后即刻为学员提供一份详细技术配方资料，不保留任何技术配方。

2：报名后即刻安排师傅教学培训。都会让学员亲手实践操作与练习。我们坚持“真材实料实际操作”，让学员亲手学习制作。

膳学派餐饮培训中心，有专业老师，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来，要选就选。传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。

膳学派餐饮培训特别提醒:

- 1、膳学派餐饮培训：来人一律先带其了解满意，再决定学否。
- 2、膳学派餐饮培训培训100%的课程是以学员实践为主，直至学会为止。
- 3、膳学派餐饮培训提前安排课程，保证教学质量，来时请先电话联系。
- 4、膳学派餐饮培训属正规小吃培训机构：工商、卫生、技术贸易、职业资格、质检报告等证照齐全，保障学习质量。

膳学派是集特色小吃培训、特色菜培训、铁板烧烤培训、小吃车合作培训、咨询策划服务等技术研究和专业培训工作的综合公司，专心致力于饮食文化的传播与推广。小吃坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。节假日不休。课程好，学费便宜专业特色小吃餐饮培训中心，推荐您选膳学派餐饮特色小吃培训公司，是专业培训各类美食小吃的技术，现场学习，包教包会，亲自动手操作，学会为止。