

# 莱芜重庆小面培训，正宗重庆小面培训

产品名称	莱芜重庆小面培训，正宗重庆小面培训
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

重庆小面学习，莱芜哪里有重庆小面技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派重庆小面培训学校，吃重庆小面，入口的是面条，不过吃的却是调料。以麻辣为基础，佐料通常有十几种：油辣子、花椒、酱油、猪油、鸡精、葱花、姜蒜水、芽菜末、榨菜粒、芝麻或芝麻酱、熟花生碎，还可以加入豌豆或者牛肉粒等等，都是家常调料，但却是小面的灵魂。是一款发源于重庆的一种地方特色传统小吃。小面属于汤面类型，麻辣味型，狭义的小面是指麻辣素面。主料为新鲜小麦粉面条，重庆人称之为水面、水叶子。汤料为骨汤调制品种丰富、选料考究、制作独特的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料，配料为时令蔬菜。佐料是小面的灵魂，一碗面全凭调料提味儿，面条劲道顺滑，汤料香气扑鼻，味道浓厚。

重庆的小面可以说是餐饮消费市场上比较热销的美食，它不仅诱惑了消费者的味蕾，更是吸引了投资者的目光，在市场上掀起了投资合作的浪潮。在重庆小面创业风潮来袭之时，众多在路上的餐饮创业者纷纷寻找正宗的重庆小面学习之道。真正的重庆小面技术，一定要来膳学派学习。膳学派重庆小面诠释着重庆味道的麻辣鲜香。来膳学派专业重庆小面培训学校，在这里保证能学到正宗的重庆小面技术。膳学派推出的重庆小面，虽然做法简单，但是配料讲究，丰富的口感受到了大众的青睞，传承了川味精髓，麻辣适中，鲜香爽口，产品口味非常的好。

教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。
- 3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。

4、膳学派餐饮培训学校向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

重庆小面作为一个热门的财富商机，其无需专业厨房投入，开店设备成本更小，损耗低节省人工，降低了创业的成本，让投资者以较低的创业风险，换取一个稳定而且长久的财富事业。来膳学派学重庆小面技术，我们一定是毫无保留的把配方、技术、经验全部传授，包食宿，外地学员没有后顾之忧，一次性收费没有隐形消费，培训师全是有着20-30年的经验功底深厚的老师傅，都是热情如火、耿直如铁的重庆人，全部核心技术教学，为了传承正宗的重庆小面技术，并且发扬到世界各地，让大家都知道重庆不止火锅，还有一张重庆小面的美食名片。

重庆小面培训，但是对于面馆而言，除了要考虑总体的客流量之外，更应该深入分析客流量的有效性。餐饮品牌的经营过程中，有各种的能源消耗，报能源消耗降低，可以为人们节省更多的。重庆人对于小面的感情，是缠绵侧转的眷恋，难舍难分的情结，很多身边的朋友都说，外地出差回来，件事就是一碗小面。小面对于重庆人的牵挂，丝毫不亚于火锅，火锅不能每天吃，但小面已经成了很多重庆人日常的不二选择。近在咫尺的四川、成都，虽同出一脉，却少有卖小面的地方，其称之为的“素面”，常年培训，随到随学，节假日照常培训；二、采用真材实料，实体店亲自动手操作，现场传授；三、一对一、手把手传授，讲解、示范、实料加工、直至熟练操作；四、传授开店经验，指导经营选址，技术免费升级服务。

重庆水面制作，鲜面条配方，重庆小面面条配方，手工面教学，机器压面教学，重庆飘味香餐饮创业培训，重庆面条规格培训 老板二两小面干溜提黄多青重辣，在小面馆你经常会听到这样几个词，刚去的食客肯定要发出疑问了，这是什么意思呢，这几个是小面口味上的选择，小面的模式不是固定的，你可以按照个人口味来选择自己较喜欢的一种，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，你还可以对面的粗细，软硬都进行要求，达到自己较喜欢的程度。