

重庆小面培训 | 重庆小面学习

产品名称	重庆小面培训 重庆小面学习
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

哪里有重庆小面培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。等。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！

郑重承诺:包教包会+随到随学+手把手教学+学会为止

我们中国膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择长沙湘味轩餐饮培训学校是正确的选择

重庆小面简介

重庆小面是一款发源于山城重庆的一种地方特色传统小吃，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。

主料为新鲜小麦粉面条，重庆人称之为“水面”、“水叶子”。

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。

实际操作内容

1.重庆小面的食材选购及基本处理方法培训；

2.重庆小面的各种浇头的制作培训，红烧排骨面、香辣牛肉面、红烧肥肠面、泡椒鸡杂面、酸菜肉丝面、豌豆炸酱面等；

3.重庆小面系列出品培训；

培训时间费用

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

特别优惠 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

配料为时令绿蔬。

广义的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，如要求店家“干熏”（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。

小面是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，近年来全国知名。