

山东重庆小面专业技术培训，一对一教学

产品名称	山东重庆小面专业技术培训，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

山东重庆小面专业技术培训，一对一教学002

小面是作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的面食。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。重庆小面是指麻辣素面，分汤面和干溜两种类型，麻辣味型。重庆小面“麻、辣、鲜、香”，各种调料提炼出重庆味道，如果你认为重庆小面只有麻辣味，那你就大错特错了。重庆小面可以做成多个口味供客人选择，以适合全国各地消费者的口味，生意做到全国各地！重庆面还包括重庆小面和臊子的面食，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。

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完。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

而膳学派小吃项目就非常前景，无论您开小吃店，还是做个流动小吃摊位，都是不错的选择，虽然做个小吃摊看起来不怎么起眼，但它的发展前景好，市场需求量大，创业成本低，容易管理，做起生意来轻松又自由，这么好的项目任谁都不想错过。膳学派餐饮培训学校是一所专业研发餐饮技术、破解合作店配方、开展餐饮培训的学校，不收取任何合作费用，配料配方毫无保留交给来学习的每一位学员，提出“学厨容易，开店不难”宗旨，让学员快速掌握优质餐饮小吃项目、膳学派核心技术和餐饮企业运营的开店技能，避免学员回去开店买料难，买料贵无利润，操作难等一系列问题，随时欢迎您前来实地考察，满意再学习，期待您的到来。

重庆小面是一个地方特色传统小吃，面以面鲜、汤鲜、味鲜为特色，讲究营养、汤鲜、味美，吸取重庆面食文化的精华，再结合南北口味，浓淡相宜，口味纯正，是色、香、味俱全营养面食。重庆小面讲究

麻、辣、烫，味道浓香，深受大家的喜爱。膳学派餐饮作为一家正规的小吃培训和合作企业，年终推出的重庆小面技术，千元就可以创业，欢迎新老学员前来参观考察，免费品尝！专业教师，专业技能；小班教学，随到随学；开店创业，上门指导；品牌专业，品质教学；特色班级，任意选择；推荐就业，供不应求；来学校学习服务终生。