

高密可以学习重庆小面技术

产品名称	高密可以学习重庆小面技术
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

莱阳重庆小面技术中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

重庆人喜食麻辣，小面可谓集川菜麻辣之大成，一碗好吃的小面必是有一碗好吃的佐料方能吸引食客，必备的佐料有九种：酱油、味精、油辣子海椒、花椒面、姜蒜水、猪油、葱花、榨菜粒、芝麻酱。那么，是不是有了这九种作料即可做出地道小面呢?不尽然，作料的制法和打作料的比例也非常之重要，现作如下介绍：

酱油：放其他作料的次序可以打乱，但是酱油必须先放。一般二两小面(以下作料的用量都以下二两小面为准)放一汤匙半(平时家用的陶瓷小汤匙)即可，吃肉面(如杂酱、牛肉、肥肠面等，下同)只放一汤匙就行了，多了则咸。另外，大家要根据酱油的咸度掌握用量，是红酱油的话不要放太多，咸了补救起很困难，先少放点不够味再加都可以。

味精：有句俗语形容重庆人做菜：“火大油多，味精起砣砣”，吃小面就是要舍得放味精!现在很多人怕味精吃多了对人体不好，不过鱼与熊掌不可兼得，美味和健康，大家见仁见智就好了。放三分之一汤匙的味精不多不少。味精，还有就是用这个佐料看起要浓稠些，更能附着在面条上。

油辣子海椒：这是重庆小面绝对少不了的调料，前段时间北方流行川菜，就是受了辣椒的蛊惑。先说制法。重庆各店选用的干海椒是不同的，最常见的有三种：四川二金条、贵州大红袍和湖南的朝天椒。最近河南出了一种天鹰椒好像逐渐被重庆市场接受，但没用过不好随便评论。

花椒面：最近有点流行老麻抄手，他这里面用了青花椒，而我觉得重庆小面还是要用红花椒，茂文的花椒还是最好的。先还是要要在铁锅中炒，冷锅小火慢慢翻炒，不要急于起锅，一定要把香味炒出来。然后要把花椒细细的磨成粉末，因为花椒里的籽很不容易磨碎，许多加工时不细致，这样吃起花椒也不麻，所以一定要全部磨成粉末状才好。放的时候还是要舍得，超市卖冰激凌送的小勺子一勺子差不多，不然显不出麻味来，这点聚园面做得不错。

姜蒜水：老姜和大蒜切碎后用开水冲调得来的。老姜味道辛辣，但在重庆小面中不一定能够显示出这一特点，但必须有，要想出味，首先要把老姜拍碎，再慢慢剁细；大蒜不用剁得太细，但先也要拍碎再剁，大点小点没关系，吃面的时候附着在面条或菜的表面很舒服，但不喜欢吃大蒜的朋友就不适应了。这两样东西多点点无所谓，最好是蒜多姜少，用滚水冲调，冷却备用。

猪油：上好板油熬制而成。有要的必要，但是多了就会在佐料汤表面形成一层油膜，面条表面附着不上其他的佐料会让味道打折扣。三分之一汤匙足够。怕胖的朋友可以选用熟菜油，一定要是菜油，色拉油没有香味的。熟菜油用量可多一点，一汤匙合适。

葱花：最好是火葱，够味，没有也可以小葱也行。大葱、黄葱、韭菜、蒜苗等类似物在想精想怪的时候可以用一下，正宗重庆小面没有必要。切法不重要，喳脚舞爪切小就行，但是葱段和葱花还是有长短区别。根据个人喜好酌量取用，味大者可多放葱白，数量不宜太多，没有青菜的时候如果你想把它作为代替品时除外。

榨菜粒：涪陵榨菜名扬天下，重庆地区的特点自然少不了它。一根根的不来，可以不管是红油还是原味，关键是要切小成粒状，最多一汤匙，多之则咸。其实还可以放花生粒，芽菜粒等等，根据个人喜好而定。花生米用油酥后去衣，放在容器中弄碎即可，但注意是弄成粒状，而不是花生面。这几种粒用量大致一样，花生粒建议最多半汤匙，而且几种最好不混用，以免落得不伦不类。

芝麻酱：在重庆小面中起着两个作用：第一，增加香味，这就是我为什么没在佐料中写芝麻油的原因；第二，让佐料变稠，用筷子夹面时佐料会附着在上面，吃着味道十足。芝麻酱取一汤匙，按1：5的比例用开水调散，放半汤匙在佐料中足够。如果有兴趣，大家也可以用老豌豆代替芝麻酱的作用，把老豌豆加盐加水放入高压锅压制30分钟即可。因为并不是专业豌豆杂面，所以两汤匙豌豆是上限。芝麻酱直接打入佐料中，如是老豌豆等面起锅后置于表面最好。

其他：有了以上的九种佐料，其他的佐料已经不重要了，但是可以放。比如醋，用南方的酿造醋最好，北方陈醋味浓，会压制本地特色，象江苏恒顺的醋，贵州味苑园的香醋最好。另外，吃肉面绝对不要放醋，会破坏肉的香味。还有些杂七杂八的佐料如鸡精、麻油、胡椒面等放在小面佐料里完全是浪费，放进去体现不出他们的价值(不晓得是不是我的味蕾不行，尝不出这些味道)，不如不放。有朋友或许会觉得芝麻香油可以放，我只能说不尽然，因为香油太贵，不可能象猪油、菜油放起来比较奔放，放少了还是没有香味的，何况有了芝麻酱完全够了。

二、煮面

不要以为佐料介绍完了就大功告成，一切都是不尽然的。因为煮面也相当的重要，现作一下介绍。

主料当然就是面条了。要求完美的当然是自己和面自己做，但考虑到一般人在家自己做太过麻烦或操作起来不太现实，此处我们还是从市场上寻摸现成的面条。

面条在市场上到处都有卖的，我们一般吃的都是水面，带碱那种，宽的细的根据自己的爱好定。但宽面汤不能太多，否则味道就不够了。外面也有面馆卖无碱面，但是市场上没见到有卖的。喜欢挂面的朋友可自己选择挂面，这个煮法简单些，这里我就只说最常见的细水面的煮法。

辅料当然就是青菜叶了。我喜欢的几种：藤藤菜，择的时候老点无所谓，但要择成一段一段的，不要象炒那样去撕破；豌豆颠，越嫩越好，不要相信外面菜市场择的，还不是一样的老，回来自己再重新择过最好；莴笋尖，也很爽，但叶子太长，给它折断再煮；菠菜，有点脏，一定要洗干净。其他的象包包白，黄秧白，瓢儿白，小白菜等等不一一赘述，但是象冬安菜、汉菜等好像没见过拿来下面就不要用了。

依照个人习惯，朋友们可以先下菜，把菜捞起后再下面或者面下去以后再丢菜一起煮，按照个人习惯来就行了。说到煮面，肯定要用凉水来煮，以前有本书叫什么《重庆十八怪》里有篇文章就是介绍重庆的小

面，说新烧出来的水煮面味道就不行，非要下过面的二道水煮出来的面才最好吃。当然，在家不可能做到这样，讲究新烧的水用吧。但是，不要节约那一点点儿水，最好是锅深水多，让火一直开到最大都不会铺出来，这样下出来的面才好吃，里外受热均匀，不会出现那种内外软度不一样的情况。

说了这么多，终于等到煮面了，其实开始都做了很多工作，真正的这一步倒不难了。面丢下去，用筷子给它搅拌散开，不要粘在一起，不要沉底糊锅就行。面丢下去水开了要随时观察面时候好了，一般来说，没熟的面表面和内部有颜色差别而且很容易看出中间很白，熟了的面任何地方的颜色都一样的，这样的面再煮个半分钟就可捞起了。