

淄博重庆小面培训中心

产品名称	淄博重庆小面培训中心
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

淄博重庆小面培训中心

重庆小面，是一道重庆人爱的传统小吃，相传有上百年历史，其独特的风味而闻名遐迩。早年间,重庆美食麻辣小面，一碗简单朴素的素面，几乎是所有重庆人的至爱。尤其在重庆湿冷的冬天，吃上一碗热乎乎香喷喷的麻辣小面，简直是人生一大享受。

从基础交起，采用一对一的现场教学模式，可以让学员更加直观的学习并掌握每一个制作步骤。同时，学校增加了学员动手操作的机会，可以让学员能够更好的把理论和实践结合起来。百姓面点追求技术创新，配方不断升级！我们要么不教，要教就将好的技术教给每一个学员！我们只做健康营养早餐。

重庆小面是一款发源于重庆的汉族特色小吃，属于渝菜。品种丰富,一般按有没有臊子来分，没有臊子的小面调味料也很丰富。一碗面条全凭调料来提味儿，先调好调料，再放入面条。麻辣当先，面条劲道，汤鲜而厚味。

重庆小面培训课程：

- 1、主料、辅料的选择认识、初加工方法。
- 2、培训小面专用秘制红油、秘制燃油、复合酱油制作。
- 3、培训各种浇头：红烧排骨 红烧肥肠 红烧牛腩、酸辣鸡杂、杂酱肉沫等。
- 4、培训小面鲜汤熬制方法。
- 5、培训其他辅料的加工制作方法。

6、培训煮面口味变化、火候、温度掌控。

7、培训成品出售流程。

8、各种原材料的保鲜技巧。

重庆小面正宗培训班，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。小面属于汤面类型，麻辣味型。虽然价格低廉，但用料考究。小面制作的佐料丰富，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，调料香气扑鼻，味道浓厚。重庆小面品种丰富：臊子小面、素小面、杂酱面、牛肉面、肥肠面、豌豆面、酸菜肉丝面等，其中以素小面、杂酱面、牛肉面与豌豆面较为常见。

说到重庆给人的印象，人们肯定首先想到的是火锅、桥都、山城之类的，但是重庆还有一种美食比火锅还普及、亲民的就是重庆小面。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。但小面默认是素面