

正宗重庆小面培训学校，潍坊重庆小面技术培训

产品名称	正宗重庆小面培训学校，潍坊重庆小面技术培训
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

潍坊重庆小面技术培训

重庆小面源于街头，来自街头巷尾的担担面，旧时，小贩扁担挑起箩筐穿梭于民居叫卖的担担面，就是现在小面的雏形，只不过，从小贩的肩头换到了街边搭篷，再换到了门面，条件好了，作料也日益丰富。它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。虽然价格低廉，但用料考究。区别于北方的传统面条，其面身必须用当地碱水制成的新鲜碱面（湿面）才能做出富有嚼劲的口感。另外，小面制作的佐料丰富，包括：食用油、红油、酱油、花椒油、醋、葱、蒜泥、芝麻、花椒粉、胡椒、味精、山奈、八角等十多种香料，不同店面还根据自身菜谱加入豌豆、杂酱等。小面重在味而不在量，因此重庆民间有“宽汤窄面”之说法。

重庆小面，看似很“小”，实则不小。重庆小面的面的品种以用重庆本地产的“水面”为最佳，也可用挂面，以细面为主，也有宽面、韭菜叶大小的面，特点是口感柔软、绵和，较易吸附佐料。

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。麻辣口味的面食不只重庆小面一家，四川很多区域及重庆以外的很多地区的面食都打着麻辣的旗号，为何重庆小面能够独树一帜？那是因为重庆小面的味型虽以麻辣为主，但火爆的面摊都有自己独门的秘籍，味型上各有特点。重庆小面辣而不燥，看似很辣，但任何一家面店的麻辣味绝不会压过重庆小面独特的鲜味，连绵不断的麻辣中透出阵阵的香味，这就是重庆小面极具个性的味道。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教包会。实体教学”让学员高兴的来 放心的学 满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请专业厨师 所以我们的学费更加优惠。做餐饮，学技术 就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公司实地考察。