

重庆小面什么地方培训

产品名称	重庆小面什么地方培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

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”。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“干溜”（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。

重庆小面普通包括红油小面、清汤面、杂酱面、牛肉面等等。其中较复杂的就是红油小面，但是要做出好的一碗重庆小面就要有好的辣椒油，重庆简直一切的小面馆对辣椒油都有本人共同的秘方，像三十三碗牛肉面、煮打哥重庆小面、老太婆、盅盅面、眼镜面等等。普通按有没有臊子来分，没有臊子的小面调味料也很丰厚，一碗面条全凭调料来提味儿。有臊子的重庆小面有素小面、杂酱面、牛肉面、肥肠面、豌豆面、酸菜肉丝面等，重庆小面的特点是麻辣领先，面条劲道，汤鲜而厚味。不管你来自何处身处何地，都会被这一碗共同的重庆小面而降服。

膳学派重庆小面培训内容;

- 1.花生米的炒制流程;
- 2.复制酱油的制作;
- 3.混合油的制作流程;
- 4.姜蒜水的制作流程;
- 5.清油的制作工艺;
- 6.红油的制作工艺;

7. 牛肉面的制作流程及成品的制作标准;

8. 肥肠面的制作流程;

9. 碗杂面的制作流程;

10. 鸭血面制作流程;

11. 香菇炖鸡面制作流程;

12. 泡椒鸡杂面的制作流程;

13. 酸菜肉丝面制作流程;

14. 麻辣小面的打料。