

东营正宗重庆小面技术培训

产品名称	东营正宗重庆小面技术培训
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

哪里可以学重庆小面技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小吃培训学校教做的重庆小面以麻辣味基础，集川味麻辣之精髓，必备的佐料有：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。下面我们一一介绍重庆小面的各种佐料的制法和关键点。重庆小面放其他佐料次序可以打乱，但是酱油必须先放。酱油的作用除了调味之外还能将各种佐料的香气捏合在一起，又能稀释掉味道冲的佐料，达到味道的平衡。一般二两重庆小面放一汤匙半，吃荤面如杂酱、牛肉面等只放一勺，多则咸。另外，要根据酱油的咸度掌握用量，红酱油则不宜太多，咸了补救困难，先少放，味道不够再加。

当你听到：老板二两小面干溜提黄多青重辣，在小面馆你经常会听到这样几个词，刚去的食客肯定要发出疑问了，这是什么意思呢，这几个是小面口味上的选择，小面的模式不是固定的，你可以按照个人口味来选择自己较喜欢的一种，干溜少水干拌面、提黄面条偏生硬、加青多加蔬菜、重辣多加油辣子，你还可以对面的粗细，软硬都进行要求，达到自己较喜欢的程度。

随着城市工作和生活节奏的加快，城市无法在家吃午餐的人口大大增加；人们的餐饮消费观念逐步改变，对外出就餐，特别是中午外出就餐或送餐的需求趋于日常化和理性化，选择性增强，对消费质量要求不断增高，更加追求品牌质量、品位特色、卫生安全、营养健康和简便快捷的中式快餐。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级