

淄博什么地方培训小面技术

产品名称	淄博什么地方培训小面技术
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

小面是作为南方人的重庆市民唯一普遍接受的面食。重庆人对重庆小面的热爱不亚于火锅，亲密度更是有过之而无不及。重庆人喜爱小面与其说上瘾，不如说是一种依赖。每天清早起来，街边的面摊格外红火，尽管一些堂子装修的不太好，甚至就是路边摊。但是，美女们在这个时候也从不顾及自己的淑女形象，吃着那是个香哦;还有西装革履的绅士，放下公文包，呼-呼-呼，三下五除二的就把一碗小面吃尽。面摊前，有白领，有棒棒力夫，有小学生，形形色色，不论身世，不论地位，各色人等为的就是一碗重庆小面。外出回家的重庆人，如果不能先吃顿火锅，但一定要先“下”碗小面解馋。

小面发源于山城重庆，都知道重庆、四川等地的美食多以辣而闻名。重庆小面也不例外，小面以鲜、香、麻、辣著称，火遍了大江南北。不仅重庆人爱小面，自从《舌尖2》播出后，重庆小面更是征服了所有爱面食不爱面食的人。山城的一天从一碗小面开始，一碗重庆小面搅拌着人们一天的生活!重庆小面火爆之后，各地的重庆小面馆更重庆小面的面系纯然绿色食品，主粉由小麦，秘制调料，豌豆按比例调和，然后由用重庆传统技术制造而成。重庆面条分为两种：一种为“水面”，即用东北面粉自己调配制作的;另一种为“干面”，即加工成面条状的干面条。由于干面条制作的面食较为简易方便，一般都采用干粉的制作方式。

说起重庆小面大家并不陌生，无论何时何地我们都能在街道边见到重庆小面的店面，因为好吃又不贵每天客人都是络绎不绝，当然，我们吃多了重庆小面也会有好坏之分，面的劲道与否也影响着一家店的生意好坏，其实，重庆小面不仅仅在于酱料拌制好，就好吃，关键在于面的劲道。

膳学派重庆小面培训内容

- 1、骨汤熬制;
- 2、秘制红油的做法;
- 3、肉杂酱制作;

- 4、豌豆的加工方法;
- 5、辣椒油的做法;
- 6、熬制醋, 酱油的做法;
- 7、姜蒜水的做法;
- 8、芝麻酱的做法;
- 9、熟菜油的炼制;
- 10、小面的调制过程。
- 11、可以搭配 油酥烧饼一起学习。