

正宗重庆小面培训

产品名称	正宗重庆小面培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

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。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。小面是作为南方人的重庆市民普遍接受的传统面食，因其独特口感，近年来全国知名。

曾食坊重庆小面实操培训：

- 1、基础调料的制作(红油、花生米、秘制调料的制作)
- 2、高汤的熬制，储存、及常规处理教学。
- 3、面条成熟度的鉴别，煮面条标准，生面条的保管。
- 4、学员全程独自操作，制作成品，老师在旁检查指导，学完为止。

训练课程：

- 1、主料、辅料的挑选认识、初加工办法。
- 2、训练小面专用飘香辣油制造。
- 3、训练油辣子、擂辣椒制造。
- 4、训练小面鲜汤熬制、调味办法。
- 5、训练其他辅料的加工制造办法。

6、训练煮面火候、温度掌控。

7、训练口味改变调整办法。

8、训练小面的全面成型进程、售卖办法。

于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。重庆小面就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家重庆小面店，到我们曾食坊来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

重庆人对小面好坏的评价的规范，较主要是佐料，小面的佐料是其灵魂地点。小面宗族种类丰厚，富于改变，形成个人定制口味。比如，要求店家“干溜”（少水干拌面）、“提黄”（面条偏僵硬）、“加青”（多加蔬菜）、“重辣”（多加油辣子）等等。也可要求店家采用不同粗细、形状的面身，如“细面”、“韭菜叶”、“宽面”一般店都有这三种面身。还可以要求店家添加或者削减某种特定调料，如：“少辣”、“重辣”、“不要蒜”等等。

重庆小面“麻、辣、鲜、香”，各种调料提炼出重庆滋味，如果你以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，四川许多区域及重庆以外的许多地区的面食都打着麻辣的旗号，为何重庆小面可以独树一帜？那是由于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美味，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滋味。