

深圳布吉学重庆小面培训地址

产品名称	深圳布吉学重庆小面培训地址
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

一碗好吃的小面必是有一碗好吃的佐料方能吸引食客，必备的佐料有九种：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。那么，是不是有了这九种作料即可做出地道小面呢？不尽然，作料的制法和打作料的比例也非常之重要的！深圳布吉学重庆小面培训地址在哪？食为先重庆小面培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止。

重庆小面是一款发源于山城重庆市的一种汉族传统小吃，归于渝菜。小面归于汤面类型，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”。汤料为大骨头汤冲调种类丰厚、选料讲究、制造共同的佐料，形成了复合型麻辣口味汤料。配料为时令绿蔬。

广义的小面还包含有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。佐料是小面的魂灵。一碗面条全凭调料提味儿。先调好调料，再放入煮好面条。麻辣味谐和不影响，面条劲道顺滑，汤料香气扑鼻，滋味稠密。

重庆小面作为群众推荐饮食，让重庆小面家喻户晓。重庆小面以麻辣口味征服了南北食客的味蕾，重庆小面已经成为消费者新宠儿。重庆小面不仅是重庆人民生活中不可缺少的一道美食，近两年重庆小面的风潮更是刮向了全国各地。食为先重庆小面培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学几天看个人的学习能力，学会为止，食为先重庆小面培训班主要学习内容：

- 1、掌握使用重庆小面/粉的核心材料、灵魂；
- 2、学习制作小面香油、麻辣红油；

- 3、学习高汤的选材、鲜骨高汤的熬制；
- 4、学习麻辣小面的各种辅料、配料的制作；
- 5、学习小面的选材、面条的处理方法；