

徐州重庆小面技术 包教包会

产品名称	徐州重庆小面技术 包教包会
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

重庆小面是指以葱蒜酱醋辣椒调味的麻辣素面。而在老重庆的话语体系中，即使加入牛肉炸酱，排骨等豪华浇头的面条也称作小面，如：牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。但小面默认是素面。小面是重庆的特色，重庆人对于小面的感情，是缠绵侧转的眷恋，难舍难分的情结，很多身边的朋友都说，外地出差回来，件事就是一碗小面。

一般按有没有臊子来分，没有臊子的小面调味料也很丰富，一碗面条全凭调料来提味儿。小面是重庆的特色，重庆人对于小面的感情，是缠绵侧转的眷恋，难舍难分的情结，很多身边的朋友都说，外地出差回来，件事就是一碗小面。重庆人对小面优劣的评价的标准，主要是佐料，小面的佐料是其灵魂所在。小面家族品种丰富，富于变化，形成个人定制口味。

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-向北不行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）

重庆小面里仅调味料就有十几种，多则二十几种，主要有：油辣子（红油辣椒）、酱油、醋、葱花、姜汁、蒜水、白芝麻、黄豆、花生碎、花椒面、盐、味精、鸡精、胡椒粉、榨菜、碎芽菜等等，红油辣椒必须是具有重庆本地特色的油辣子，更甚者要用“糊辣壳”，榨菜要选用上等的涪陵榨菜;想学习各种小

吃可以加我的微信号

我们是正规的餐饮技术培训学校，来我们学校学习，老师是手把手教你的，老师在实践的同时还给你们讲解理论，然后你们在自己动手亲自练习，你们什么时候学会学满意为止。膳学派餐饮培训学校，真正做到不一样的培训，不一样的收获。重庆麻辣风餐饮主营重庆小面培训，小面技术培训，麻辣小面培训，重庆麻辣风小面培训正宗重庆小面味道,多年实体店经验,专业导师一对一小面培训，小面原材料、配方无保留,手把手教会,随到随学，一次收费学会为止！重庆小面技术培训学习，了解重庆小面培训费用就来麻辣风，欢迎来电咨询！