

重庆小面培训学校在朔州这里

产品名称	重庆小面培训学校在朔州这里
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

来青岛膳学派学正宗的重庆小面技术

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。

重庆人对小面优劣的评价的标准，较主要是佐料，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。比如，要求店家“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）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。还可以要求店家增加或者减少某种特定调料，如：“少辣”、“重辣”、“不要蒜”等等。

餐饮行业是人生挖到较好好桶金的好项目，它投入小，无论您资金或多或少都可以创业，资金回笼快，无欠账，风险低。民以食为天，无论到什么时候人们都离不开吃，经济越发达，人们对食物越有较求，做餐饮越好做！这就是您从事餐饮业的无可辩驳的理由。