

# 烤猪蹄制作技术培训

产品名称	烤猪蹄制作技术培训
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

小吃作为地方特色，自然有着相当大的人流量。这些都是宝贵的资源。如何笼络这些，使他们成为回头客，是需要解决的主要问题关键。因此，掌握一手好的烹饪技术，是使这一切成立的关键。下面曾食坊小编就来推荐下2020火爆的小吃项目吧!

烤猪蹄一种新的特色烧烤，色、香、味具佳，一经推出就受到了广大食客的追捧。猪蹄含有丰富的胶原蛋白，脂肪含量也比肥肉低，一直是深受广大食客们热捧的美食佳品之一，在民间人们把猪蹄称为“美容食品”可以与熊掌比拟，秉承了国人的传统饮食文化，又在此基础之上突破了传统的烹制方法，烤猪蹄把猪蹄与烧烤完美结合起来，而推出的一道人间美食。

曾食饭烤猪蹄培训操作：

- 1、开店摆摊需要的主要设备
- 2、老汤熬制方法及保存
- 3、如何用老汤调制卤猪蹄的卤汤
- 4、猪蹄的挑选和前期处理
- 5、烤猪蹄
- 6、蘸料撒料的制作、炒糖色

烤猪蹄在烤制过程中，分解脂肪，不油腻，而且会释放出对人体有益的各种微量元素，对人体有滋补功效，所以一经面市，就受到消费者的强烈追捧。烤猪蹄看起来很香，在步行街，路过行人为了吃上烤猪蹄，经常会排队等半个小时，甚至时间更久。

一家猪蹄店每天能卖出1500多只猪蹄，节假日销量超2000只很正常，而一只猪蹄10元钱，所以烤猪蹄利

润很高。曾食坊小吃培训学院烤猪蹄经秘制而成，老师现场操作教学猪脚选取、卤水制作、烤猪蹄专用油制作、烤猪蹄切法、烤猪蹄烤制过程、调料使用和各种口味烤猪蹄制作等技术，学员掌握烤猪蹄核心技术配方。

曾食坊小吃培训是一家正规、可信的特色小吃技术培训中心。自成立以来，凭着精湛的技术、标准的配方、认真负责、严谨细致和系统全面的教学作风，在行业内赢得了认同和推崇，受到了众多新老学员的好评，并提供无限期的技术咨询和升级。