

网红柠檬泡鸡爪培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 网红柠檬泡鸡爪培训 |
| 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

热天要吃凉拌菜才是较简单方便的，泡鸡爪很多人都爱，可是怎么泡才能让鸡爪入味又好吃呢?今年夏天我已经做过柠檬泡鸡爪了，一次泡了两斤鸡爪，放在冰箱可以保持三四天都不变味哦。曾食坊小编给小伙伴们分享一下我的柠檬泡鸡爪的配方，按照这个方法做鸡爪酸辣入味，好吃下饭。

材料：鸡脚3斤，百香果6个挖出果肉，柠檬2个切片，大蒜2个(16瓣)切片，小米辣10个，鸡肠椒10个，酱油120ml，盐15克，糖12克，料酒60ml，姜12片，凉开水50ml，老抽5ml所有材料混合拌匀放冰箱，腌制一整晚。", "data_assets": [], "data_rtf": "材料：鸡脚3斤，百香果6个挖出果肉，柠檬2个切片，大蒜2个(16瓣)切片，小米辣10个，鸡肠椒10个，酱油120ml，盐15克，糖12克，料酒60ml，姜12片，凉开水50ml，老抽5ml所有材料混合拌匀放冰箱，腌制一整晚。

柠檬泡鸡爪吃起来酸辣过瘾，泡过的洋葱吃起来爽脆可口，先把佐料泡一下，腌制的酱汁拌匀在鸡爪上味道很好。

培训课程安排 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店粉的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算

很多人会有这样的疑问，现在做餐饮行业的话，还有发展前景吗?餐饮业作为我国第三产业中的一个支柱

产业，一直在社会发展与人民生活中发挥着重要作用，所以其前景是相当可观的。