

东莞长安学做猪脚饭技术培训班

产品名称	东莞长安学做猪脚饭技术培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞长安学做猪脚饭技术培训班，东莞学习猪脚饭技术去食为先小吃培训。开猪脚店，相信很多人都为这个问题所困惑，因为作为一家猪脚饭店的老板，谁都想自己的生意更好，谁都想自己的店铺的回头客更多，但是有什么更好的办法吗?我相信很多人都坚信味道和香味没错，如果你卤制的猪脚能更香一点，香味更自然一点，你的回头客就会更多，你也会对自己的猪脚更有信心，不是吗?快来食为先学习猪脚饭技术吧！

食为先猪脚饭课程内容

- 1、卤水的制作保养与更新
- 2、肉类菜品的处理
- 3、荤菜素菜的处理
- 4、不同品种的搭配与出品技巧
- 5、猪手快餐店的经营技术

猪脚饭是用猪脚、饭制作的一道主食。猪脚中含有丰富的胶原蛋白，这是一种由生物大分子组成的胶类物质，是构成肌腱、韧带及结缔组织中主要的蛋白质成分，具有美容养颜的作用。其实，猪脚饭深受人们的欢迎并不只是因为其的卤香和弹嫩糯香的口感，更在于其的健康养生中药材卤料配方（卤料中含有：香叶，八角，桂皮，陈皮等有益于健康养生的上等中药材），猪脚放在这些中药材的卤水中熬煮不但味道香美更有利于人们的健康养生。

东莞长安学做猪脚饭到食为先。选择一个正确的地方、正规的隆江猪脚饭培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到好的猪脚饭技术。猪脚饭调料卤制，就连卤汁捞饭依旧是浓香溢，不用吃菜都能吃上两三碗饭，粘稠的外表，富有嚼劲的猪脚肉，健康美味而且还能养颜。