

# 东莞长安学猪脚饭培训班

产品名称	东莞长安学猪脚饭培训班
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

东莞长安学猪脚饭培训班，在东莞想学猪脚饭技术的朋友们，我们食为先是您很好的选择。技术老师指导学习，学员实操。食为先团队，实力强！猪脚饭好吃其主要在于猪脚好吃，猪脚采用卤水，慢火卤制，其肥而不腻、入口即化、色质红润、香气浓郁。

说到广东美食，就不能不提一下猪手饭。随着现代人的生活节奏越来越快，很少人会利用宝贵的时间自己做饭吃，一般都是到外面吃快餐。比起传统的快餐，要专门的师傅来炒菜，猪脚饭的一大好处就是，完全可以自己经营，不需要专门的炒菜厨师。你只需要到我们食为先学习下猪脚饭的全套技术，重要的是卤水的制作，只需要将这些都学会，那么你开一家猪脚饭店，就绰绰有余了。做猪脚饭，重要的是卤水，你的猪脚饭好不好吃，就看你做的卤水怎么样。

### 实际操作内容

- 1、猪脚饭培训的系统讲述；
- 2、猪脚饭培训原料的选购；
- 3、猪脚饭培训食材的预加工；
- 4、猪脚饭培训加工的基本标准；
- 5、猪脚饭培训加工的工艺步骤；

东莞长安学猪脚饭培训班，东莞学猪脚饭技术来食为先，在卤制猪脚的时候，定要把我们对于酱油的使用，和我们自己的卤制技术相结合，同时还要能够控制好火候的大小，以及卤制的时间。有些人心急，然后就是用大火去卤汁猪脚，而且有时候卤制的时间还不够久，就以为做好了，这样做出来的猪脚当然，味道相差很远了。