

广州海珠猪脚饭配方学习时间

产品名称	广州海珠猪脚饭配方学习时间
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州海珠猪脚饭配方学习来食为先，食为先猪脚饭培训现场实物操作，师傅手把手教学，包学会，学会后就可以独立开店。老师手把手的实战示范，讲解技术，自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导，全套技术以及配方包学包会。食为先猪脚饭培训内容：

- 1、特制底汤的处理和熬制；
- 2、料包的调配和比例；
- 3、食材的搭配和产品多样化；
- 4、制作的手法；
- 5、火候的掌握和控制；
- 6、开店的经营和活动指导；
- 7、后续技术的免费升级学习。

很多人都是肉食爱好者，每餐都离不开肉，隆江猪脚饭有菜，有肉，有米饭，然后再配一份汤，不腻，飘香四溢，健康又营养。隆江猪脚饭很美味，猪脚在卤汁里慢慢地煮，直到香汁渗透、皮肉软烂，吃起来香气浓郁。隆江猪脚饭店无论在周边、超市附近、交通站点还是工业区附近经营，都能受到很多人的欢迎。因为做法讲究、料足，一般是选用滋润浑圆的猪后脚作为主料，油而不腻，肉嫩皮香，再搭配一些新鲜的蔬菜、豆腐、肉饼和卤蛋，丰富多样，营养美味。

学猪脚饭技术，食为先从清汤到真实卤水由你亲手处理，亲历种种卤水处理的技巧。经验丰富指导师傅

全程陪同，及时处理解决你所亲历的疑问。从理论到真实操作，你学会的不仅仅是如何卤制出好的猪脚，更学会一种能力，充分猪脚饭的主要特点是：软而不烂，肥而不腻，色、香、咸、甜、鲜恰到好处。猪脚饭店投资少，设备简单、易懂、易做且竞争对手模仿不了，其风味特别、色香味俱全，现已在深圳、广州、佛山等地区非常火爆，特别是工业区

店，家家生意火爆，吃猪脚饭久吃不腻。

广州海珠猪脚饭配方学习尽在食为先，食为先猪脚饭培训以实操课程为主，学员自己动手操作，反复练习，隆江猪脚饭全套技术及配方毫无保留地传授给每一位学员，保证所学猪脚饭学员包学包会!食为先小吃培训中心在传播中华美食文化同时使更多人通过经营特色小吃成功创业，实现自己心中理想。本中心所有培训都注重每个细节，从选料开始，再到制作都做到物尽其用，每个成品从色、香、味、形、养的判断方法并详细讲解。