

炭烤猪蹄去中山学配方食为先轻松学会

产品名称	炭烤猪蹄去中山学配方食为先轻松学会
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:炭烤猪蹄 教学:现场实操教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

夜幕来临的街道上，夜啤酒、冷锅串串、各色烧烤……只要味道巴适，摊前从不缺人气。不知何时，特色烤猪蹄加入了街头小吃的大军，哪怕这类小吃出货周期长，往往要大排长龙接受漫长等待的煎熬，吃货们也从不因此轻言放弃，火爆的烤猪蹄摊位前，一直到晚上很晚，排队等待的队伍也不见缩短。

夜市一款烧烤美食，它外皮酥脆，肉质软烂，麻、辣、香多种复合口味，欲罢不能，这就是碳烤猪蹄。好吃的猪蹄离不开一款好的卤水和特制作的烧烤撒料，炭烤猪蹄去中山学配方食为先轻松学会，2021年学特色小吃，烤猪蹄配方做法找食为先小吃创业，十三年老品牌有实力。

炭烤猪蹄去中山学配方食为先轻松学会

跟食为先小编一起来了解下烤猪蹄的详细做法步骤

- 1、新鲜的猪前蹄用喷火枪把表皮烤制成焦黄色，然后在流水下，用钢丝球打磨干净。
- 2、净锅上火倒入清水，凉水放入猪蹄，大火烧开撇净泡沫，然后捞出洗净。
- 3、用工具把猪蹄从中间一劈两半，放入卤水中大火烧开后，立即改小火卤制1小时即可关火，然后把猪蹄完全浸泡在卤水中泡5小时左右即可。
- 4、用烧烤工具把猪蹄夹好或串好，然后放到炭火上烤制10分钟，中途刷调料油防止外表干硬。
- 5、然后或撒或刷步骤2中的烧烤撒料，其中之一即可。然后就可以品尝美味了。

食为先小吃餐饮机构教学的烤猪蹄为何如此出色，众多学员共同选择在这里学习，食为先教学的烤猪蹄成品味浓适口、肥而不腻、红糯酥软，让人唇齿留香，回味无穷。

要问它的美味来自哪儿？那首先肯定来自对食材的把控，对技艺的娴熟。每一根猪蹄均来自本地猪，多种香料腌制，卤到猪蹄软而不烂，再冷却。然后用电炉烤制，刷油，撒上辣椒粉、花椒粉，烤到猪蹄外皮酥脆时，再撒上一小撮秘制调料。当这热气腾腾的烤猪蹄端上来时，特色焦香扑面而来。目前食为先在广东广州、佛山、中山、珠海、江门、东莞、深圳、惠州、等地都有实体店可以现场考察了解。