

广州学猪脚饭配方来食为先培训班

产品名称	广州学猪脚饭配方来食为先培训班
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

广州学猪脚饭配方就到食为先，欢迎大家来食为先小吃培训学校来学习正宗隆江猪脚饭，技术老师手把手教到你学会为止，配方无保留，制作猪脚饭的材料在你开店的当地菜市场就能买到，开店还有专业的老师进行指导。

食为先猪脚饭培训内容：

- 1、学猪脚饭原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 2、猪脚加工前的处理方法腌制技术；
- 3、学猪脚饭糖色炒制，调色调味、火候把握；
- 4、学猪脚饭高汤、卤水的做法；
- 5、学猪脚及各类卤货加工的全程工艺；
- 6、学猪脚饭配菜的制作方法；
- 7、学猪脚饭卤水、存放、保鲜技术；
- 8、学猪脚饭店面开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

隆江猪脚饭是广东地区的一到有名的快餐美食，猪脚饭其特别的味道深受人民的喜欢，特别是快餐的时候，隆江猪脚饭占据着不可替代的地位。其实简单来说隆江猪脚饭的就是一碗饭放上一些素材，卤好的鸡蛋，千豆腐等配菜以及特制的卤猪脚，也是我们常见的快餐，市面一般12-15元一份，现在也有不少人用隆江猪脚饭来开店，也是作为店内的卖的比较多快餐。

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。隆江猪脚饭创业成本低，利润大，很快就可以赚回成本。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。在创富学完后，可以自己开个猪脚饭店，工作时间自由，比打开赚得钱肯定是要多得多。

广州学猪脚饭配方请来食为先，食为先是规模大口碑较好的小吃培训机构，本培训中心将猪脚饭全套技术及配方毫无保留，手把手地教您、让您顺利地掌握技术。直到您能熟练地操作，自己单独做出来的食品和您考察时品尝的口味、香味、色泽一致、学习期间，我们会根据我们多年经营总结出来的经验为您讲解关于开店、营销系列的相关知识并赠送技术学习资料、营销指南资料等。