

# 广州黄埔学猪脚饭做法培训课程

产品名称	广州黄埔学猪脚饭做法培训课程
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

广州黄埔学猪脚饭做法培训课程到食为先，隆江猪脚饭广东风味、历史悠久，风味独特、色、香、味俱全、男女老少皆宜，现成为小本创业的理想项目。学做猪脚饭来食为先，食为先猪脚饭培训全套技术包教会，师傅手把手教学，自己动手实训练习，学会为止，不限定学习时间，后期过来学习进修！

隆江猪脚饭历史:隆江猪脚饭很出名，有它历史、地理上的原因。隆江镇自古是惠来县的一个重要滨海小港。这里水陆交通方便，通联各地，招纳了来自四面八方的许多小商贩。虽说这里的商贸规模不大，但小笔生意多了，地方上同样比较繁荣。它养活了许多挑夫贩卒和他们的家人，以前的挑夫贩卒们干活时很辛苦，为了能避开火热的太阳少受点暴晒之苦，以及为了多赶路等等，就常在天未亮时就已经吃饱饭挑着东西上路了。为了能耐饥困和增加体力，少小便，他们选择早上吃干饭“配(拌)”猪脚(以前的猪脚很便宜)，时间长久了便成为生活习惯。那些由于体力活出身者和他们的后代等，久而也习惯和喜欢早上吃猪脚饭，还有其它人由于各种原因也爱吃。

其实，隆江猪脚饭深受人们的欢迎并不只是因为其独特的卤香和弹嫩糯香的口感，更在于其秘制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。

广州黄埔学猪脚饭做法培训课程来食为先，学会猪脚饭技术之后，我们可以去美食小吃街，商业步行街，工业区周边，学校门口等地开个隆江猪脚饭店。学做猪脚饭来食为先，食为先猪脚饭技术培训带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备全部手把手制作。让您掌握本质的技术，不用依赖其他中间卤料供应商，所有卤料都可以从市场上买到，真正独立，真正掌握隆江猪脚饭技术制作配方。