

深圳龙岗隆江猪脚饭技术培训食为先

产品名称	深圳龙岗隆江猪脚饭技术培训食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

学做隆江猪脚饭，其味道鲜美加以本镇的特色米饭，组合成了隆江猪脚饭。肥而不腻，入口香爽，是当地一道有名的菜肴。由勤劳的隆江人把这份隆重的家乡口味带到了各地，无论到何处都是一道有名，人人称道的美食。深圳龙岗隆江猪脚饭技术培训，找食为先小吃实训，教技术配方，学会为止。

“隆江猪脚”传统做法是：用火机将猪脚全部烧过，用铁丝清洗，然后切成大小四块。卤用的原料包装入适量的八角，草果，桂皮，香叶，陈皮等香料。加入少许清水，放入沙锅加生抽王酱油，适量老抽酱油。这些调味品先熬制成卤汤，然后将猪脚放入沙锅的卤汤。大火烧开后转入中小火浸卤，直接熬到肉软然后用铁叉捞起。隆江猪脚卤制要新鲜原料，猪脚的沙锅原汤要一次次地重复卤制。在烹制过程中药材的处理、火候和时间的把握，是一道重要的环节，使其色香味形俱全。

猪脚饭味道鲜美，米饭香软，猪脚香糯，入口软烂无渣，香气四溢，肥而不腻，营养健康又好吃，在当地猪脚饭是受欢迎的美食，而且猪脚饭出餐快，食用方便，因此很多小吃店以及快餐店都经营着猪脚饭。

猪脚饭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家猪脚饭店，本套猪脚饭课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，工业区周边，学校门口等地开个猪脚饭店。深圳龙岗隆江猪脚饭技术培训，来食为先小吃实训，学会为止，配方技术毫无保留传授，隆江猪脚饭培训内容：

1：学习隆江猪脚饭卤水制作方法

2：学习猪脚的处理和腌制方法

3：学习隆江猪脚饭糖色制作方法

4：学习如何卤制猪脚食材

5：学习隆江猪脚饭辣椒油制作方法

6：学习各种配菜的制作方法

7：学习隆江猪脚饭装盘上桌

8：学习原材料和设备采购渠道