

中山沙溪学卤猪脚饭卤水快餐技巧

产品名称	中山沙溪学卤猪脚饭卤水快餐技巧
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:卤猪脚饭 优势:大品牌有实力
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

在广东的种类繁多的日常饮食里，猪脚饭绝不能被忽视的一道大众美味。猪脚饭是广东地区常见的快餐美食，其与广式烧鸭、梅州盐焗鸡、潮汕烧腊并称广东四大主食快餐。这道潮汕美味一直被这里的人们所喜爱，可以说猪脚饭几乎遍布了广东的大街小巷。都说在广东有吃不完的猪脚饭，其实它也是许许多多刚来广州深圳打拼的年轻人一个缩影和符号。

说起这个隆江猪脚饭，它的灵魂就在于这个猪脚啦。这个猪脚吃起来特别地软，被酱汁熬得很烂，并且肥瘦相间。因为熬地久，油脂被卤汁吸收，吃起来并不会太油腻，而且入口即化。在配上特有的酸菜解腻。而这个猪脚的成功是全靠卤汁，

所以，做好卤汁比什么都重要。猪脚和卤汁相辅相成，猪脚在卤汁中慢慢熬制，焖煮至皮肉入味，香味四溢，入嘴油润。那么在江门恩平学卤猪脚饭快餐开店利润多大，隆江猪脚饭本质上是一种快餐，只要在人多的地方，就可以租个小店，甚至支个小摊摆几张桌椅就开张。在食为先就可以学到卤猪脚饭的制作配方，食为先教学的猪脚饭品种多味道好，包括卤水双拼饭、卤水大肠饭、卤水泡、卤鸡蛋、卤水鸡翅饭、卤水鸭胗饭、卤水猪耳饭、卤水猪舌饭等等多个品种都可以学习到。

中山沙溪学卤猪脚饭卤水快餐技巧，找食为先

增加隆江猪脚饭卤水粘稠度的四个窍门

1、加点猪皮一起卤。猪皮可以增加卤汁的粘稠度。猪皮同样富含胶原蛋白，猪皮上多少会连带着一些肥肉，肥肉在熬煮中分解出的细小油脂也会使卤汁不那么寡淡。

- 2、加入少量的黄豆或去皮的花生一起卤。增加卤水的浓度和香味，但不要加太多，不然会让人吃出豆味。
- 3、在卤水中加点麦芽糖，调整卤水整体甜味，可以使汤汁更粘稠。
- 4、将猪脚后过一遍水，沥干水分，过油炸一下，使猪脚表皮起泡。再卤制时，猪脚更容易入味，且猪脚皮软糯而不腻人。

猪脚饭的流行，得益于那时候广州深圳的大发展，吸引了千千万万的年轻人过来谋发展，而猪脚饭的美味和廉价，也迎合了这些年轻人的需求，于是越来越多的猪脚饭店开了起来，街边的猪脚饭快餐档口，是每个深漂的年轻人，躲不过的午饭，也逃不过的晚餐。因此学习猪脚饭快餐开店或者摆摊都是很不错的选择。

广东中山食为先小吃实训中心地址：

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)