

珠海学猪脚饭快餐培训的地方

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 珠海学猪脚饭快餐培训的地方 |
| 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:隆江猪脚饭 优势:味道正就近学 |
| 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

在深圳、广州地区的打工人中，一直流传着这样的一句话：“你永远有加不完的班和吃不完的隆江猪脚饭！”在惠州、佛山、珠海等广东各个地区，隆江猪脚饭遍布整个广东地区，在哪里都可以吃到一份猪脚饭。特色是在深圳，大街小巷里较多的快餐店就是隆江猪脚饭，很多打工人称它为“快餐王”，每到饭点，每一家隆江猪脚饭门口都是排起了长队。

珠海学猪脚饭快餐培训的地方，学做猪脚饭快餐制作培训找食为先，立足餐饮专注技术，帮助有梦想的人实现创业梦想，目前食为先分布在广东珠海、佛山、中山、广州、江门、东莞、深圳、惠州等地区都有培训点，有意者可以就近考察了解，在食为先学技术都是现场实操教学，0基础0压力，轻松学会，具体时间视个人情况而定。

在食为先可以学习猪脚饭的制作过程关键步骤：

- 1、食材的选择、猪脚的处理；（猪脚饭的食材当然就是猪脚和米饭，猪脚有前腿和后腿之分，还有蹄膀和脚棍之别，而做制作猪脚饭一般要选用猪后腿，肥肉层厚，瘦肉少，卤煮出来后油脂厚，肥肉软糯不腻，瘦肉有油脂的包裹口感更滑嫩。）
- 2、香料准备；（这一步是制作这道菜的关键点，因为猪脚卤熟后就直接食用，而且卤汁也是直接淋在饭上，因此这锅卤糖是至关重要）
- 3、熬制汤底；（底汤对卤水来说很重要，一款卤水好不好，就看底汤好不好，底汤是赋予卤制菜品口感和香味关键，而底汤的熬制，就是吊高汤，在食为先可以学到技术配方。）

珠海学猪脚饭快餐培训的地方，食为先小吃创业教学的猪脚饭软烂香糯而不腻，方便快捷又实惠，既可以吃饱米饭，又可以享受到猪脚的美味，特别是米饭浇上卤汤一拌，那味道简直妙不可言。鲜美的味道，快捷的模式，慢慢流传开来，而受到很多上班族等快节奏生活人群的喜爱。

除此之外，食为先的快餐项目还包括广式烧腊、白切鸡、川湘菜、快餐小炒、煲仔饭、木桶饭等等都很受欢迎。