

钦州龙骨猪脚粉技术培训

产品名称	钦州龙骨猪脚粉技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

伴随着大家生活的节奏的逐渐加速，传统式餐馆方式早已不能满足现代人多元化要求，小餐饮加盟小，姿势灵便，收益大，一举变成餐馆销售市场的新欢！多元化的饮食搭配要求，经典的店面运营，便捷的上餐速率，较传统式餐饮业更为节省了人力资源，租金等资产耗损，令小餐饮业赢得了销售市场的抬爱！烹饪美食是一种造型艺术，饱食特色美食是一种享有。每一座城市都是有归属于自身的记忆力，在其中，味觉的记忆力通常令人印象深刻。访一城，品一味，除开一些传统式的特色美食，地区特性显著的美食特色也愈来愈大家喜爱。如今大家生活水平了，所以说在平常的情况下，大家的饮食搭配除开填饱肚子以外，大家更重视它的美味可口。

学习培训关键点1.钦州市猪脚粉制做原料的了解与采用；2.钦州市猪脚粉的发展历史与基本知识；3.钦州市猪脚粉需要的器材与维护保养；4.栖钦州市猪脚粉机密关键技术的解读；5.香辣、麻辣、原汁原味、香辣四大口感技术性秘方；6.火锅配菜与辣椒酱、猪脚的冷藏

曾食坊主龙骨猪脚粉要选用用心选择的猪前蹄，配上砂仁、小茴香、茯苓、八角茴香、丁香花、胡椒粉、良姜、夏枯草、风姜、八角几十种名贵药材熬料。那样熬熟的猪蹄肥实而不腻口，脆而不够硬，汤底历经了配制，既维持原汁原味有美味，价钱。吃起来别有一番口味。

培训计划

- 1、大骨汤的制做、调料
- 2、猪蹄的生产加工解决、喷烧褪毛去腥味
- 3、香辛料包的做法

- 4、卤水的制作及调料色调、卤汁提鲜提鲜全过程
- 5、猪蹄的酱卤方式酱卤时间操纵
- 6、葱姜蒜香辛料包的生产加工制做、提升卤汁蒜香气
- 7、卤汁日常维护保养和存放方式