

# 烤猪蹄技术教学

产品名称	烤猪蹄技术教学
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

烤猪蹄在压力锅里别压太长期，不然外皮过度软烂危害口味。假如发觉炖很久了可适度减少烤制时间。如无烧烤汁，可立即用生抽、糖、辣酱、孜然粉、五香粉等自身调配猪脚腌渍的时间不必低于8钟头，若有标准腌工作制服更长期有利于更强进味。

针对如今愈来愈多期盼自主创业的人而言，一个赢利平稳，小投资的新项目，是很多人都是会挑选的。烤猪蹄是集这种优势于一身，因此，遭受顾客的热力欢迎，备受顾客钟爱，想要开个家烤猪蹄店，到大家英佳尔来学习培训，可以充分保证你学得有效的物品，而且取得成功开张。

### 烤猪蹄培训计划

五香烤猪蹄，孜然粉烤猪蹄，麻辣烤猪蹄，状元猪脚、烤猪蹄调料，烤猪蹄腌渍，烤猪蹄香辛料水制做。

猪脚的营养成分很高，拥有丰富多彩的胶原，能够维持皮肤的年青，延缓衰老，在猪脚界，烤猪蹄是较为普遍的，许多路边小吃集聚的地区或是烧烤摊等一些地区都能够购到这油刺啦又不油腻人的猪脚。猪脚有众多作法：红烧猪蹄、炖猪蹄、卤猪蹄、酱猪蹄这些，尽管味儿都非常好，但远不如烤猪蹄美味，烤猪蹄不但皮焦肉嫩，酥香通骨，再加上各种各样烧烤调料，麻辣酱香，让人食欲大好，百吃不腻。

烤猪蹄一种新的特色餐馆，色、香、味具佳，一经发布就遭受了众多顾客的青睞。猪脚带有丰富多彩的胶原蛋白蛋白，脂肪率也比赘肉低，一直是备受众多顾客们热捧的特色美食上品之一，在民俗大家把猪脚称之为“美容护肤品”能够与百家号比较，秉持了中国人的传统式美食文化，又在这个基础以上提升了传统式的烹调方式，烤猪蹄把猪脚与烤串\*\*\*融合起来，而发布的一道世间特色美食。