

烤猪蹄制作方法

产品名称	烤猪蹄制作方法
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

曾食坊烤猪蹄用猛火灶烘烤，皮小酥肉嫩，肌肉筋道，香透深入骨髓，回味无穷悠长。选材细致、讲究，提早秘料腌制进味，成品油纯正。当代大家用餐除开要吃饱了吃好，还需要吃的营养成分，吃的时尚潮流及文化。曾食坊的烤猪蹄有特点的餐馆才可以座无虚席、做生意受欢迎。把中华传统文化和时尚潮流紧密结合，并且注重气氛、美丽风景、服务项目，变成现如今餐馆界与众不同的景色，天地顾客纷至沓来。猪脚味美营养成分高，烤串令人难以忘怀，与是烤猪蹄的发生就给吃客们产生了全新升级的挑选。

学习培训时间：

教师从零讲课，随到随学,学好截止。不限定学习时间，一般5-8天上下，视个人情况而定。

培训费：随到随学，免技术开发费、免学习培训工费、免教材费、完全免费终生产品升级、在线设计门店装修计划方案等，半途免收一切花费。依据本人理解工作能力学好截止，不限定学习时间。

课程计划

1. 叙述曾食坊烤猪蹄学习培训的销售市场气氛及将来行业前景。
2. 叙述制做曾食坊烤猪蹄学习培训的各种各样专用工具和操作方法。
3. 仔细教给曾食坊烤猪蹄学习培训常用食物的解决方式 和方法。
4. 仔细教给芝曾食坊烤猪蹄学习培训每一个流程步骤，熟度的注重，调味料的使用量。
5. 曾食坊烤猪蹄机器设备购置方式具体指导，原料选择及购置方式具体指导。

实际操作内容

1. 叙述曾食坊烤猪蹄学习培训腌渍汤底的独门方式，吃法及储存方式。
2. 各种各样调味料的功效及归类；调味料，调味料的配制。
3. 学生实践活动实际操作曾食坊烤猪蹄的全部制做步骤。
4. 不断实践活动实际操作，能单独进行曾食坊烤猪蹄的制做。

烤猪蹄一种新的特色餐馆，色、香、味具佳是，一经发布就遭受了众多顾客的青睐。烤猪蹄为什么销售市场销售量好，便是味儿，达到如今很多人的口感，次之便是猪脚胶原成分较高，有美容护肤功效哟！