

灌汤猪脚火锅培训 脆皮猪脚做法培训

产品名称	灌汤猪脚火锅培训 脆皮猪脚做法培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

灌汤猪脚火锅培训 脆皮猪脚做法培训

猪脚又叫猪蹄、猪手。分前后两种，前蹄肉多骨少，呈直形，后蹄肉少骨稍多，呈弯形。中医认为猪蹄性平，味甘咸，是一种类似熊掌的美味菜肴及治病“良药”。

猪蹄中含有丰富的胶原蛋白，这是一种由生物大分子组成的胶类物质，是构成肌腱、韧带及结缔组织中主要的蛋白质成分，具有美容养颜的作用。

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.老师手把手教学
- 5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。

脆皮猪蹄的烹饪技巧 炸制熬汤底

猪蹄营养丰富，口感好，深受大众喜爱，不过猪蹄的做法也是有讲究的哦。

一、猪蹄作为通乳食疗时应少放盐，不放味精。

二、洗净猪蹄，用开水煮到皮发胀，然后取出用指钳将毛拔除，省力省时。

三、猪蹄带皮煮的汤汁不要浪费，可以煮面条，味道鲜美而且富含有益皮肤的胶质。

四、猪毛多，可以将松香先烧溶趁着热，泼在猪毛上，待松香凉了，揭去，猪毛随着也全脱。

五、为防口蹄疫传播给食用者，制作前要检查好所购猪蹄是否有局部溃烂现象，把毛拔净或刮干净，剁碎或剁成大段骨，连肉带碎骨一同掺配料入锅。