

烤猪蹄做法教程

产品名称	烤猪蹄做法教程
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

烤猪蹄一种新的特色烧烤，色、香、味具佳是，一经推出就受到了广大食客的追捧。烤猪蹄为何市场销量好，首先就是味道，满足现在很多人的口味，其次就是猪蹄胶原蛋白含量比较高，有美容作用哟！

猪蹄含有丰富的胶原蛋白，脂肪含量也比肥肉低，一直是深受广大食客们热捧的美食佳品之一，在民间人们把猪蹄称为美容食品。可以与熊掌比拟，秉承了国人的传统饮食文化，又在此基础之上突破了传统的烹制方法，烤猪蹄把猪蹄与烧烤完美结合起来，而推出的一道人间美食。

【烤猪蹄培训内容】

1、食材明细

主料：带筋猪前蹄、老卤。

调料：黄酒、冰糖、葱姜蒜、八角、香叶、桂皮、花椒、辣椒、五香粉、盐、酱油、蚝油。

干碟配料：现舂辣椒面和花椒粉，熟黄豆粉及花生碎，盐，五香粉。

注：以上食材仅供学员参考，具体内容以培训老师所教为准!

2、简述流程

猪蹄清理净杂毛剁成块，洗净，入冷水锅，同时加入生姜和黄酒。

大火煮开，撇净浮沫，不用换锅直接加入冷冻的老卤汤块。

煮沸的同时依然及时清理浮沫，新补适量葱姜蒜和八角，香叶，桂皮，花椒，辣椒，五香粉等香料。

煮开也完全没有浮沫了继续加入冰糖或红糖，补少量酱油。

烤猪蹄技术培训：

小火炖一小时以上，中途视情况补一点盐，关火前滴两滴蚝油。

烤架上刷少许油，下层用一个烤盘垫油纸或者锡纸接渣，烤架上摆开刷好糖水的猪蹄，中层或中下层烤制。

烤的时候准备干碟一份：就是把现舂辣椒面和花椒粉，熟黄豆粉及花生碎，盐，五香粉，葱花香菜等混合。

猪蹄烤到表皮红亮吱吱冒油即可出炉，可干吃，也可裹干碟香料蘸食。

注：以上操作流程仅供学员参考，具体内容按照培训老师所教为准!

参加烤猪蹄培训以后，可自己开烧烤店，建议开在夜市里面，或者其它人流量大的区域。当然，你也可以去相关的烧烤店上班哟！

曾食坊小吃培训学校，提供技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。