

上饶卤猪蹄技术培训班

产品名称	上饶卤猪蹄技术培训班
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

卤猪蹄的做法步骤：

- 1猪蹄洗净后焯水，焯好后捞出、洗净。姜切片，备用。
- 2、另起锅加水，放入猪蹄、姜片、葱结、黄酒，大火煮沸。
- 3、加桂皮、草果、干辣椒、白蔻、陈皮、香叶、八角、小茴香、生抽、盐、老抽，转中火煮30分钟。
- 4、煮好后，加冰糖，搅拌防止粘锅，再煮30分钟即可关火。
- 5、煮好的猪蹄在卤汁中浸泡30分钟，捞出、沥干，摆放在烤架上，刷一层油、蜂蜜，淋上辣椒面，再刷一遍油。
- 6、烤箱提前预热好，放入烤架，200度烤制15分钟，即可开可。

联系人：毛老师（凡是拨打本机号码或加微信联系即可享受学一送一）

卤菜培训内容:

- 1、卤菜卤猪蹄培训项目的系统讲述；
- 2、卤菜卤猪蹄培训项目原料的选购；
- 3、卤菜卤猪蹄培训项目食材的预加工；
- 4、卤菜卤猪蹄培训项目加工的基本标准；
- 5、卤菜卤猪蹄培训项目加工的工艺步骤；

- 6、卤菜卤猪蹄培训项目经营定价原则；
- 7、卤菜卤猪蹄培训项目调味品及原料的货源渠道；
- 8、卤菜卤猪蹄培训经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。

是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您的技术，保证您学有所成，满载而归。

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！