

# 武汉卤猪蹄培训，卤猪蹄技术培训，卤猪蹄学习学校地址

产品名称	武汉卤猪蹄培训，卤猪蹄技术培训，卤猪蹄学习学校地址
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

## 产品详情

武汉卤猪蹄培训，卤猪蹄技术培训，卤猪蹄学习学校地址

猪蹄美味可口、营养丰富，其蛋白质含量很高。据食品营养专家分析，每100克猪蹄中含蛋白质15.8克，脂肪26.3克，碳水化合物1.7克。猪蹄还含有维生素A、B、C及一定量的钙、磷、铁、锌等营养物质，因此具有补血、润滑肌肤、强健腰腿的功效。猪蹄中的蛋白质水解后，所产生的胱氨酸、精氨酸等11种氨基酸的含量均与熊掌不相上下。

英佳尔卤猪蹄培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

武汉卤猪蹄培训，卤猪蹄技术培训，卤猪蹄学习学校地址

卤猪蹄培训内容：

卤猪脸、卤猪耳朵、卤猪心、卤猪肝、卤猪舌、卤猪尾巴、卤猪蹄、卤猪肠等

卤猪蹄培训要点

讲述卤猪蹄的产品特点以及基础知识。

认识各类药材,食材,熬制卤水。

学习选料,原料初加工,前期处理。

学习制作辣椒油,糖色。

学习卤制成品,调色调味,掌握火候。

学习各类卤制品的切法,配料和拌料。

学习如何保存卤水,保存卤菜成品等。

### 卤猪蹄培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。