

正宗伍氏猪脚培训班

产品名称	正宗伍氏猪脚培训班
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

教学内容

1：卤料

不错步，主要管理体系学习培训如何应用猪大骨、鸡骨架、冷水、食用香料等食物熬煮卤料。这里关键点学习培训掌握卤料的熬煮时时刻刻、熟度、调料等基本常识。

2：材料解决

第二步，主要管理体系学习培训怎么清洗解决猪蹄、猪耳朵、肠子、鸡肉、鸡爪子、鸡腿等材料。

3：腌渍材料

第三步，主要管理体系学习培训如何腌渍各种材料。这里关键点学习培训掌握材料的除腥方法、技巧等基本常识。

4：糖色

第四步，主要管理体系学习培训如何应用白砂糖、食用调和油、冷水等材料糖色。这里关键点学习培训掌握炮制方式、方法等基本常识。

5：酱卤

第五步，主要管理体系学习培训如何应用卤料酱卤各种材料。这里关键点学习培训掌握每一种材质的酱卤时时刻刻、熟度、着色等基本常识。

6：炒酸菜

第六步，主要管理体系学习培训如何炮制美味甘旨的泡菜。这里关键点学习培训掌握泡菜的炮制方式、方法等基本常识。

7：油辣子

第七步，主要管理体系学习培训如何应用食用调和油、葱蒜、辣椒粉、盐、圆葱等食物熬煮醇香辣椒红油。这里关键点学习培训掌握辣油的熬煮方式、时时刻刻、熟度等基本常识。

8：净制装在碗里

第八步，主要管理体系学习培训怎么切制各种卤味。这里关键点学习培训掌握卤味的净制方式、方法、配制火锅配菜、盛米翻鱼等基本常识。

9：卤料储存

第九步，主要管理体系学习培训如何长期储存隆江猪脚饭的卤料，促使卤料越放越久、越卤越香。

企业秉持中华小吃技术性精粹，为创业人给予小吃创业；筹划-技术培训-完全免费协作-机器设备选购-等一条龙服务，为创业人给予一个通往取得成功致富创业的服务平台