

烤猪蹄培训班 秘制烤猪蹄的做法

产品名称	烤猪蹄培训班 秘制烤猪蹄的做法
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

烤猪蹄培训班 秘制烤猪蹄的做法

相比市场上的烧烤，烤猪蹄的特色在于：一、不需腌制；区别于传统的腌制方法，独特的处理工艺能快速上菜，也不需要提前花大量时间准备。

二、秘制酱汁，入味透骨；这个很重要，味道不好味道不到位，嘴刁的食客是不认帐的。

三、不油腻；用料和烤制工艺都精确加以量化和标准化，做到消脂去油、均衡营养。

四、不上火；主料和辅料组合使用，吃辣照样神清气爽。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

培训课程：

猪蹄的选择和初加工方法。

猪蹄卤水的配置制作方法。

各种烤蹄的酱、调味粉的配置。

猪蹄制技术、火候把控、颜色调制。

猪蹄回冷增加口感的技巧。

猪蹄烤制方法、各口味制作方法。

未售完半成品的储存和二次销售技巧。