

特色脆皮烤猪蹄小吃培训

产品名称	特色脆皮烤猪蹄小吃培训
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

特色脆皮烤猪蹄小吃培训

猪蹄一种新的特色烧烤，色、香、味具佳，一经推出就受到了广大食客的追捧。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。

【猪蹄的营养成分】

猪蹄里面含有胶原蛋白，多吃美容。每逢聚会吃饭，要是桌子上有猪蹄之类的菜肴，女士们往往会不

约而同的想要多吃点。猪脚、猪皮与骨骼都有一层黏稠状的胶质，吃起来柔软而具有弹性，也相当粘，这就是胶原蛋白。胶原蛋白是一类蛋白质家族，一种生物性高分子物质，富含除色氨酸和半胱氨酸外的18种氨基酸。皮肤干重的70%—80%是由胶原蛋白组成，因此胶原蛋白对皮肤的作用不言而喻，具有保湿、滋养、亮肤、紧肤、防皱、修护等功效。烤猪蹄先卤后烤，外皮脆嫩焦香，内里软糯，肥而不腻。配上辣椒面孜然等调料，卤制成酱色的主体更加诱人。

【创业小贴士】

烤猪蹄项目只需要小小的摊位，一个人就可操作，还可搭配其他项目一同经营，如鸡翅包饭、脆皮玉米、变态烤翅等。

【课程内容】

1.猪蹄的挑选；

2.猪蹄的卤制：

3.猪蹄的烤制；