东莞猪脚饭培训，猪脚饭卤水技术教学

产品名称	东莞猪脚饭培训，猪脚饭卤水技术教学
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞猪脚饭培训_猪脚饭卤水技术教学，学猪脚饭技术到食为先，食为先在广东地区，深圳，广州，东莞，惠州，中山，佛山，江门，珠海等都有培训点，食为先师傅指导教学，简单易懂；猪脚饭是将卤制好的猪脚配上米饭。猪脚经过特殊处理，去掉血腥味，这样猪脚卤制出来会具有胶性；猪脚饭，不但色泽美观、风味特别，口感爽口即滑嫩，肥而不腻，回味悠长，老少皆宜、久才不上火、是亲朋好友聚会的好食品。

猪脚饭，广东风味、历史悠久。风味特别、色、香、味俱全、男女老少皆宜、久才不上火、是亲朋聚会的好食品，食为先猪脚饭技术有标准操作流程，可让你在短时间内掌握所有核心技术，猪脚饭。肥而不腻，入口香爽，是当地一道有名的菜肴。猪脚饭有哪些优势，猪脚饭店遍布深圳、广州、佛山，东莞等城市的工业区、住宅区和商业区，投资大致几十万，小至几千元，需求人手少，成本低，不用依赖厨师。

“猪脚”传统做法是：用火机将猪脚全部烧过，用铁丝清洗，然后切成大小四块。卤用的原料包装入适量的八角，草果，桂皮，香叶，陈皮等香料。加入少许清水，放入沙锅加生抽王酱油，适量老抽酱油。这些调味品先熬制成卤汤，然后将猪脚放入沙锅的卤汤。大火烧开后转入中小火浸卤，直接熬到肉软然后用铁叉捞起。猪脚卤制要选新鲜原料，猪脚的沙锅原汤要一次次地重复卤制。在烹制过程药材的处理、火候和时间的把握，是一道至关重要的环节，使其色香味形俱全。