

# 深圳沙井学猪脚饭技术培训

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 深圳沙井学猪脚饭技术培训              |
| 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

深圳沙井学猪脚饭技术培训，说到广东美食，就不能不提一下隆江猪手饭。随着现代人的生活节奏越来越快，很少人会利用宝贵的时间自己做饭吃，一般都是到外面吃快餐。比起传统的快餐，要专门的师傅来炒菜，猪脚饭的一大好处就是，可以自己经营，不需要专门的炒菜厨师。你只需要到我们食为先学习下猪脚饭的全套技术，重要的是卤水的制作，只需要将这些都学会，那么你开一家隆江猪脚饭店，就绰绰有余了。

隆江猪脚饭很出名，有它历史、地理上的原因。隆江镇自古是惠来县的一个重要滨海小港。这里水陆交通方便，通联各地，招纳了来自四面八方的许多小商贩。虽说这里的商贸规模不大，但小笔生意多了，地方上同样十分繁荣。它养活了许多挑夫贩卒和他们的家人，以前的挑夫贩卒们干活时很辛苦，为了能避开火热的太阳少受点暴晒之苦，以及为了多赶路等等，就常在天未亮时就已经吃饱饭挑着东西上路了。为了能耐饥困和增加体力，少小便，他们选择早上吃干饭“配(拌)”猪脚(以前的猪脚很便宜)，时间长了便成为生活习惯。那些由于体力活出身者和他们的后代等，久而也习惯和喜欢早上吃猪脚饭，还有其它人由于各种原因也爱吃。

### 食为先猪脚饭培训

- 1、猪脚饭原料食材的处理技巧；
- 2、学习猪脚饭卤水的制作；
- 3、学习制作各类猪脚饭腌制原料；
- 4、学习猪脚饭糖色的制作；
- 5、学习卤制猪脚的时间、火候、上色等知识；

6、猪脚饭配菜酱料的制作；包括炒酸菜、豆腐、辣椒油；

7、成品切制装碗、卤水保存；

深圳沙井学猪脚饭技术培训，学猪脚饭技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。数百名师傅传授餐饮技术，食为先在深圳布吉，深圳坂田，深圳双龙，深圳沙井，深圳石岩，深圳松岗，深圳龙华都设有培训点，方便你就近学习猪脚饭技术；在卤制猪脚的时候，定要把我们对于酱油的使用，和我们自己的卤制技术相结合，同时还要能够控制好火候的大小，以及卤制的时间。有些人心急，然后就是用大火去卤汁猪脚，而且有时候卤制的时间还不够久，就以为做好了，这样做出来的猪脚当然，味道相差很远了。