

烤猪蹄培训速成技术班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 烤猪蹄培训速成技术班 |
| 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

烤猪蹄培训速成技术班

烤猪蹄，是一种新的特色烧烤菜肴。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。烤猪蹄是把猪蹄与烧烤完美结合起来，而推出的一道人间美食。

您若想学到烤猪蹄技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到烤猪蹄做法，掌握烤猪蹄技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有

回报。所以选择一个正确的地方、正规的烤猪蹄培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到烤猪蹄技术。长沙曾食坊是您的选择!

原料的认知以及采购

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道

前期加工

前期材料预加工，猪蹄的处理，解冻等过程

卤水配方

学习卤水的熬制配方及调味

烤猪蹄

学习烤猪蹄过程，掌握成色、火候等事项的掌握

猪蹄调味

学习烤猪蹄制作、调味等全过程做法

附加理论

学习产品的利润控制熟悉店面经营的必备流程，以及开店注意事项

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作，学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭。轻松致富创业，长沙曾食坊美食培训中心诚挚欢迎您的加入！