

烤猪蹄技术培训 长沙烤猪蹄培训班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 烤猪蹄技术培训 长沙烤猪蹄培训班 |
| 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

烤猪蹄技术培训 长沙烤猪蹄培训班

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！

长沙曾食坊烤猪蹄用猛火烤制，皮酥肉嫩，筋肉牙，香透入骨，回味绵长。选料精细、考究，提前秘料腌渍入味，油品。现代人们就餐除了要吃饱吃好，还要吃的营养，吃的时尚和文化。曾食坊的方燕烤猪蹄有特色的餐饮才能高朋满座、生意火爆。把传统文化和时尚相结合，而且讲究氛围、美景、服务，成为当今餐饮界独特的风景，天下食客蜂拥而至。猪蹄味美营养价值高，烧烤让人难忘，与是烤猪蹄的出现就给吃货们带来了全新的选择。

| | |
|------|--------------------------------------------------------|
| 课程安排 | 1. 讲述 方燕烤猪蹄培训 的市场氛围及未来市场前景。 |
| | 2. 讲述制作 方燕烤猪蹄培训 的各种工具和使用方法。 |
| | 3. 细心传授 方燕烤猪蹄培训 所用食材的处理方法和技巧。 |
| | 4. 细心传授芝 方燕烤猪蹄培训 每一个步骤流程，火候的讲究，调味品的用量。 |
| | 5. 方燕烤猪蹄 设备采购渠道指导，原材料挑选及采购渠道指导 |
| | 1. 讲述 方燕烤猪蹄培训 腌制汤料的秘制方法，食用方法及保存方法。 |

| | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 实操内容 | 2. 各种香辛料的作用及分类；香辛料，调味品的配比。 3. 学员实践操作 方燕烤猪蹄 的整个制作流程。 4. 反复实践操作，能独立完成 方燕烤猪蹄 的制作。 |
| 培训时间 | 不限制学习时间，包教包会，学到自己满意为止，一般3天左右。 |
| 培训费用 | 包含技术转让费，材料费，配方费，技术升级费。 |

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，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。