

佛山张槎学猪脚饭培训地点

产品名称	佛山张槎学猪脚饭培训地点
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

佛山张槎学猪脚饭培训地点，学猪脚饭技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习猪脚饭技术；猪脚饭属粤菜系，是广东惠来的经典小吃，以鲜美味道加惠来镇特色米饭组合，入口香爽开胃。猪脚饭是道深得人们喜爱的快餐菜肴，方便快捷，肘子丰富胶质和“蹄筋、骨、肉的错综复杂”体现出香气四溢，入口软烂无渣，肥而不腻，胶棉不沾牙，达到消融境界。学做猪脚饭生意能否赚到钱，味道好才是硬道理，学好技术是关键。

下面我们简单来了解一下猪脚饭的做法： 1.猪脚洗净，放沸水中氽烫十分钟，捞出，除毛，待凉，洗净，沥干，放160 的油锅中，炸到上色，捞出，沥油。 2.油锅中放蒜仁、姜片和青葱段，略炸，取出，备用。 3.砂锅，放炸好的材料和八角，放炸好的猪脚，加所有调味料和水，大火煮到滚沸，小火，盖锅盖，卤1小时+20分钟即可。

食为先猪脚饭培训内容： 1、培训师讲解开店流程，包括店面选址、人员配备和采购物资等。 2、详细解批猪脚饭技术，包括原材料选择及采购、口味变换及配比等。 3、培训师讲解店铺经营小技巧，让学员轻松创造财富。

佛山张槎学猪脚饭培训地点，学猪脚饭技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习猪脚饭技术；猪脚饭，相信大家都不会陌生，大街小巷都会看到它熟悉的身影，但是人们喜欢吃的猪脚饭，做得好的猪脚饭，猪脚被卤得软烂无渣，肥而不腻，丰富的胶质吃起来满口喷香，中午吃上一份，精神满满！