

# 学特色烤猪蹄 状元烤猪蹄培训

产品名称	学特色烤猪蹄 状元烤猪蹄培训
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

### 学特色烤猪蹄 状元烤猪蹄培训

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！

#### 培训内容

烤蹄类：香辣酱汁烤蹄 蒜蓉酱汁烤蹄 怪味酱汁烤蹄 剁椒酱汁烤蹄 麻辣风味烤蹄

免费培训：猪蹄前期处理、腌制、卤制技术 半成品保存方法 未售完成品保存和二次销售

#### 培训内容

各种烤蹄的酱、调味粉的配置，各种烤蹄的腌制方法与烤制技巧等

#### 口味简介

香辣酱汁烤蹄：口味醇香、辣入筋骨、不腻不燥。甜香酱汁烤蹄：甜咸适口、鲜味、美

怪味酱汁烤蹄：特口味、香气迷人、食之难忘。剁椒酱汁烤蹄：皮酥肉嫩、鲜香透骨、回

香辣风味烤蹄：味美 保健、爽滑筋道、油亮红润。留香风味烤蹄：清香醇厚、余味特、唇

相比市场上的烧烤，烤猪蹄的特色在于：一、不需腌制；区别于传统的腌制方法，特的处理工艺能快速上菜，也不需要提前花大量时间准备。

二、秘制酱汁，入味透骨；这个很重要，味道不好味道不到位，嘴刁的食客是不认帐的。

三、不油腻；用料和烤制工艺都加以量化和标准化，做到消脂去油、均衡营养。

四、不上火；主料和辅料组合使用，吃辣照样神清气爽