

泡椒凤爪教程 泡椒凤爪技术培训

产品名称	泡椒凤爪教程 泡椒凤爪技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

泡椒凤爪教程 泡椒凤爪技术培训

泡椒凤爪是餐饮界民间别称，简称“凤爪”，起源于四川重庆，是民间的特殊美食，具有促进血液循环、开胃生津的功效，用精选肉鸡爪泡制而成，以酸辣爽口、皮韧肉香而著称，为普通老百姓所喜爱。

泡椒凤爪制作过程比较讲究，泡椒凤爪丰满洁白，咀嚼时骨肉生香，具有很强的催味功效，以辣椒腌制入味，如果吃得辣的话，可以多加野山椒，这样才能使泡椒的劲辣味道沁入凤爪中

泡椒凤爪培训内容

泡椒凤爪制作原理、原材料的选取、采购、初加工与保存。

泡椒凤爪制作时间及注意事项。

泡椒凤爪的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

泡椒凤爪投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

泡椒凤爪调味品及原料的货源渠道。

泡椒凤爪与生意技巧，投资分析，管理。