

# 烤猪蹄技术配方培训，39.8元学会小吃创业摆摊视频教程

产品名称	烤猪蹄技术配方培训，39.8元学会小吃创业摆摊视频教程
公司名称	高安市鸭公馆卤味折扣店
价格	39.80/套
规格参数	
公司地址	高安市东方大市场内
联系电话	18623453515 18623453515

## 产品详情

烤猪蹄技术配方培训，39.8元学会小吃创业摆摊视频教程

学习烤猪蹄技术，请直接联系陈师傅，发详细配方资料和教学视频给你。无保留教你。

学员反馈：

出去摆摊十多天了。人气也慢慢多了，师傅每次都细心指导我。我感觉背后有个大树一样，一点也不紧张。我利用网络，外卖每天都有五十多份，回头客也挺多的。上门吃的也能卖一百多份。其实做烤猪蹄这款小吃，等我真正掌握了，才发现也不是那么难的。这多亏了师傅，不仅给我好配方，还给予了我好的指导做后盾。

烤猪蹄摊位不用太大，赚的比打工多。很知足，当然我更希望以后生意可以更大，做一个自己的品牌。做烤猪蹄的每个步骤都很重要，选猪蹄，卤猪蹄，烤猪蹄，做蘸料。一定要严格按配方试做。卤过的猪蹄有卤香味，没有学之前，我以为猪蹄焯水后就可以烤了。我是山西的，这边口味偏重。我自己把盐和辣椒多放了些，按自己的想法和我们山西口味调节一下。建议做的时候先按配方做，再根据情况调节。总之，非常感谢师傅。

[烤猪蹄技术配方培训 小吃创业技术大全](#)