

学习烤猪蹄技术 烤猪蹄技术培训

产品名称	学习烤猪蹄技术 烤猪蹄技术培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源烤猪蹄一种新的特色烧烤，色、香、味具佳，一经推出就受到了广大食客的追捧。猪蹄含有丰富的胶原蛋白，脂肪含量也比肥肉低，一直是深受广大食客们热捧的美食佳品之一，在民间人们把猪蹄称为“美容食品”可以与熊掌比拟，秉承了国人的传统饮食文化，又在此基础之上突破了传统的烹制方法，烤猪蹄把猪蹄与烧烤完美结合起来，而推出的一道人间美食。烤猪蹄，是一种新的特色烧烤菜肴。色、香、味具佳，一经推出就受到了广大食客的追捧。

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功

食味源烤猪蹄是把猪蹄与烧烤完美结合起来的一道人间美食。培训内容川味麻辣烤蹄、怪味西柚烤蹄、黑椒皇汁烤蹄、樟茶风情烤蹄、BT变态味烤蹄、咖喱皇家烤蹄、墨西哥味烤蹄、法式调汁烤蹄、BBQ酱味烤蹄等

课程内容1. 讲解各种烤蹄的酱的作用及分类、选料及加工。2. 讲解各种腌料的调制配比。

3. 各种主料的腌制及配料的处理。4. 烤制及调味技术。5. 老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。

6. 采购部给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。7. 采购部可以带愿意到市场看看我们采购是怎么买菜的，买菜的技巧等等，顺便可以了解自己开店要用的设备，材料等等，学员到市场认识了解采购的细节过程，因为采购也是做餐饮的大学问，味食味源教学员学习不光教技术口味。更重要的教好学员创业知识8. 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

