

山东聊城卤猪蹄正规技术项目培训学校

产品名称	山东聊城卤猪蹄正规技术项目培训学校
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

卤猪蹄是我国典型的传统熟肉制品，猪蹄营养丰富，含多种胶原蛋白，经常食用，对人体具有养颜、抗衰老的保健作用。加之其具有的适口性和独特的风味，深受大家的喜爱。将食材清洗干净后则要放到汤锅中。食味源为小吃培训中心坚持“百分百的努力”创“百分百的成功”，以小本投资、小本创业，使创业者达到快速、轻松致富的目的。小吃既可固定开店，也可流动经营。较低投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的方案。给更多的下岗员、打工族、想创业士搭建一个平台，能使每位创业者，通过食味源来实现梦想，是我们较大的心愿。

卤肉味道的好坏取决于制作时采用的卤水，所以先介绍卤水制作。将卤药包配方分成两份，分别装入宽松的纱布袋中并用细绳扎紧袋口，洗干净的姜片拍碎，葱连根须洗净挽结。将大块的冰糖先在火上炙烤一下，然后放在菜板上轻轻敲碎，再与精炼油一同入锅，用小火炒至呈深红色时，掺入少许沸水均匀搅拌，即成糖色。锅置火上，掺入鲜汤，放入姜葱，调入精盐、味精和糖色，再放入香料包，烧沸后改用小火慢慢地熬至香味四溢时，即成新鲜卤水。猪蹄的营养，人尽皆知。

猪蹄本身肉多油腻，但经过特殊工艺处理烤制之后，内部入味筋道，外部酥脆爽口不油腻，在烤制过程中，根据个人需要，撒上专用作料，这样做出的猪蹄皮酥肉嫩，想透入骨，回味绵长，极大的丰富了猪蹄的口感，啃猪蹄成为江浙皖一带的时尚。为了保证学员掌握一技之长，确保学员得到实惠，不花一分冤枉钱，学技术选正规培训学校拒绝中介。节日期间项目收费百分之五十，学一项送一项。