

烤猪蹄秘制配方手把手教学 各种烤猪蹄技术培训

产品名称	烤猪蹄秘制配方手把手教学 各种烤猪蹄技术培训
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

食味源小吃培训公司为所有学员教授的小吃技术在市场上非常欢迎，学员后期开店都反馈非常好。来食味源餐饮小吃培训公司学习，成功签订培训合同后，公司提供完善的培训课程和售后服务，技术简单好学，并且不限制学习时间，根据自己的接受程度而定。并且后期开店会有专业人员进行上门指导，开起店来省心又省力，让没有从事过餐饮行业的朋友们也能轻松经营。

食味源烤猪蹄咬一口皮酥肉嫩、肥而不腻，独特的风味、科学的教学及专业的流程是我们对自己的要求，每个学员到了中心之后我们都会对您进行一对一的教学，零基础授课。让您了解到每样菜品的详细做法及细节的把控。因此烤猪蹄一经面市，便受到了广大消费者的强烈追捧，爱吃者络绎不绝，常常出现排队的火爆场面!但远不及“烤”猪蹄好吃！而推出的一间美食.

食味源烤猪蹄制作：

- 1、将猪蹄清洗干净去掉杂毛
- 2、然后加入冷冻的老卤汤块，煮沸的同时清理浮沫。
- 3、加入适量八角、香叶、桂皮、干辣椒、五香粉、葱蒜姜等香料。
- 4、煮开后加入适量的冰糖或者红糖，酱油
- 5、大火炖1个小时以上，将猪蹄皮向下在卤水里浸泡至温热，烤前取出。
- 6、取麦芽糖加热水化开，刷在猪蹄表面
- 8、烤架上摆好猪蹄烤制

