

烤猪蹄培训全套技术

产品名称	烤猪蹄培训全套技术
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

食味源烤猪蹄咬一口皮酥肉嫩、肥而不腻，独特的风味、科学的教学及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！

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

在新乡食味源小吃培训学习技术并不难，重要的是的配方，各种风味小吃特色技术都是鲜香源小吃培训的老教师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都**到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。后期指导，欢迎广大学员前来我校培训现场参观学习，包教包会，包吃包住。

