

烤猪蹄技术培训 烤猪蹄教学

产品名称	烤猪蹄技术培训 烤猪蹄教学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

烤猪蹄技术培训 烤猪蹄教学

烤猪蹄是一款可以单独经营的特色烧烤单品，在各地美食街、夜市上都非常火爆。烤猪蹄一般先将猪蹄以特制老汤煮至断生，然后上炭火烤制成熟，在热力的作用下，猪蹄表皮滋滋冒油，猪蹄内部的肉变得软糯滑嫩，*后撒上孜然辣椒粉，增加烧烤风味，缓解猪蹄的油腻。猪蹄一般会劈开烤制，半只为一份，入口焦香软糯，满满的胶原蛋白具有美容养颜的功效，是一款美味与营养兼得的菜品。近年来，烤猪蹄从南方火爆到北方，开个档口便可以售卖，是小本创业的首选项目之一。

口味特色：烤猪蹄外层焦香，里面软糯，孜然味浓，香辣不腻，其关键在于老汤的调制和猪蹄的烤制流程。

核心技术：老汤的调制，猪蹄的处理，猪蹄的烤制流程，孜然辣椒粉的选择与制作。

经营模式：小吃项目，投资小利润高，可开店、可外卖，适合在美食街、学校附近、学校食堂档口、小吃街档口、商业街设摊售卖。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。

长沙曾食坊培训优势:

- 1、烤猪蹄整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。