

酱卤羊蹄技术培训

产品名称	酱卤羊蹄技术培训
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

酱卤羊蹄技术培训

酱卤羊蹄，采用全国古法烹饪工艺，结合太极五行养生之精髓来精心烹制各种美食。不得不提的是，酱卤羊蹄与传统美食有所不同，在制作时所有肉质食材都经过古坛的腌制，所有料包都是根据五行相生之道配比而成，将食材充分入味，肉质鲜美。百年老卤的炖煮更是让食材的营养价值发挥到了。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做酱卤羊蹄的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊酱卤羊蹄培训内容：

原料的认知以及采购。

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道。

卤料配比与炒制：

熟悉卤水配方中几十种专用香料的识别与市场选料。

调卤水配方：

卤水制作秘方(熬制，料包用量等)和操作方法。

酱卤羊蹄：

学习卤羊蹄的时间掌握及调味配方。

卤水后期的保存：

各种材料卤制的技巧和卤水的保存、增香等后期处理。

附加理论：

学习产品的利润控制熟悉店面经营的必备流程，以及开店注意事项。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细酱卤羊蹄培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。