

孜然寸骨培训学习班

产品名称	孜然寸骨培训学习班
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

孜然寸骨培训学习班

孜然寸骨是选用猪后腿上的寸骨（每头猪只有两根寸骨），经过腌、蒸、炸、烩烹调而成，肉质脆嫩爽口，香而不腻。两湖的孜然寸骨与广东的蒜香骨、无锡的酱排骨被成为中国三骨，可见孜然寸骨的美味！孜然寸骨制作方便，不管是摆摊，开店或者是酒店都是拿得出手的特色产品!一经推出受到了广大学员的

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！对想做孜然寸骨的创业者、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。

培训内容：

1、寸骨的选购

2、寸骨清洗干净，用姜片、生抽、盐拌匀腌制半小时，放入蒸锅中

3、蒸20分钟取出，蒸出的汁备用

4、蒜瓣剁碎，小红椒切小圈，豆豉剁碎

5、油烧八成热，把寸骨炸至表面金黄捞起沥油

6、锅里少许余油，爆香蒜茸、豆豉碎、红椒碎，下寸骨翻炒，倒入蒸寸骨的汁，收汁撒孜然，撒鸡精拌匀撒葱花即可

【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。