

# 河南培训卤羊蹄技术

产品名称	河南培训卤羊蹄技术
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

这里培训中国卤羊蹄技术 秘制配方全教

卤羊蹄是一道特色的清真风味小吃，入口回味悠长。是很多饭店招揽顾客的利器，顾客来吃饭的时候还会叫面，还米饭，晚上两个卤羊蹄，很是过瘾。今天卤羊蹄还可以做很多饭店的特色菜，所以卤羊蹄销量不错，并且越来越受到更多饭店的青睐。好的凉皮色泽红润，口感预留，没有羊肉的膻味，更有羊蹄的醇香。

羊蹄的初加工：用开水烫，然后用刀片将残留在羊蹄表面上的杂毛刮掉。将羊蹄从中间一劈两开，放在温水中浸泡半天去血水，洗净。将洗净的羊蹄放入锅内加清水用旺火烧，然后除去锅内的浮沫，用清水将羊蹄冲洗干净。将羊蹄捞起码入放有葱、姜和红辣椒的高压锅内，放料酒，加水，先大火15分钟，后小火炖10分钟，将羊蹄烧熟。值得注意的是，一是羊蹄要选新鲜的、膻味小的；二是高压锅内不要加五香、八角类的香料，否则会使汤混浊，破坏了汤的乳白浓郁和鲜美，使汤汁失去原汁原味。但在做红扒羊蹄时方可放入香料。三是煮时旺火烧开转小火细炖，能增加菜肴风味。四是羊蹄本身肉少，不能烧过火了，否则就剩皮包骨头，一点咬头也没有了。

中国名食园餐饮培训学校传授百余种中华名小吃及多种中国名菜，口味独特，适合各地经营。即可固定开店，也可流动经营，投资小，见效快，赚钱稳，几年来，全国各地前来参加培训、学习的络绎不绝。在名食园学习回去成功开店经营的全国各地学员比比皆是，我们名食园传授的特色风味小吃有百余种，所传授的各项名吃都有我们自己的独到之处。这里是您创业发展、开小吃店、厨艺升级提高、以及到国外弘扬中国食文化，创业致富的明智之选；是返乡农民工、下岗职工、无业青年、应届毕业生创业、就业致富的好门路。

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解多信息，微信与手机同号！

地址：河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，河南省新乡市餐饮培训总校

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。