

学习烤猪蹄技术 正宗烤猪蹄技术培训

产品名称	学习烤猪蹄技术 正宗烤猪蹄技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

哪里可以学习烤猪蹄技术 正宗烤猪蹄技术培训【红星鹏飞烤猪蹄·课程背景】

相比市场上的烧烤，烤猪蹄的特色在于：一、不需腌制；区别于传统的腌制方法，独特的处理工艺能快速上菜，也不需要提前花大量时间准备。

二、秘制酱汁，入味透骨；这个很重要，味道不好味道不到位，嘴刁的食客是不认帐的。

三、不油腻；用料和烤制工艺都精确加以量化和标准化，做到消脂去油、均衡营养。

四、不上火；主料和辅料组合使用，吃辣照样神清气爽。

另外，我们有多款烤制产品：透骨香、五香、清香、菌香、甜香、麻辣、香辣、BT辣，口味丰富，男女老少来了都可以找到自己喜欢的口味，加上更具有保健功效，对女人美容养颜，对男人壮腰补膝，很快就口碑相传，生意兴隆。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825（微信号）

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.sxxcjm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

【红星鹏飞烤猪蹄·课程特色】

状元烤蹄独家开发的“烤蹄酱料”用于烤前的调味，是决定烤蹄成品口味的基础。酱料分两个层次，第一次是针对表层的肉，做到保水入味、消脂、去油；第二层是透过肌肉组织针对骨头，有效成分穿透钙化骨的组织间隙，做到透骨香，同时起到酥化骨质钙层的作用。通过酱料调味后，烤出的猪蹄不缩水，出品率提高30%，低脂肪高营养，成品饱满，颜色诱人。

【红星鹏飞烤猪蹄·课程内容】

烤蹄类：香辣酱汁烤蹄 甜香酱汁烤蹄 蒜蓉酱汁烤蹄 怪味酱汁烤蹄 剁椒酱汁烤蹄
麻辣风味烤蹄 香辣风味烤蹄 留香风味烤蹄 孜然风味烤蹄等

免费培训：猪蹄前期处理、腌制、卤制技术 半成品保存方法 未售完成品保存和二次销售方法等

【红星鹏飞烤猪蹄·课程安排】

各种烤蹄的酱、调味粉的配置，各种烤蹄的腌制方法与烤制技巧等

【红星鹏飞烤猪蹄·口味简介】

香辣酱汁烤蹄：口味醇香、辣入筋骨、不腻不燥。

甜香酱汁烤蹄：甜咸适口、鲜味突出、美容养颜。

蒜蓉酱汁烤蹄：蒜香入味、天然浓郁、韵味悠长。

怪味酱汁烤蹄：独特口味、香气迷人、食之难忘。

剁椒酱汁烤蹄：皮酥肉嫩、鲜香透骨、回味绵长。

麻辣风味烤蹄：麻辣刺激、香咸并重、酣畅淋漓。

香辣风味烤蹄：味美 保健、爽滑筋道、油亮红润。

留香风味烤蹄：清香醇厚、余味独特、唇齿留香。

孜然风味烤蹄：孜然清香、烤蹄酥香、十里飘香。

【红星鹏飞烤猪蹄·优惠酬宾】

加学：烧烤烤串、诸葛烤鱼、烤海鲜、烤面筋、烤鸭脖、麻辣烫等项目，总价打八--九折、另送一项，也可学二送二、学三送三。