

# 合肥培训猪脚饭技术来徽湘情缘小吃培训学校

产品名称	合肥培训猪脚饭技术来徽湘情缘小吃培训学校
公司名称	安徽徽湘情缘餐饮管理有限公司
价格	1.00/节
规格参数	价格:1元
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢316室
联系电话	13365514444

## 产品详情

猪脚饭传授品种学习卤：猪脚、猪耳、大肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡胗。课程内容1：卤水制作第一步，主要系统学习如何使用猪大骨、鸡架、清水、天然香料等食材熬制卤水。这里重点学习掌握卤水的熬制时间、火候、调味等知识。2：原料处理第二步，主要系统学习如何清洗处理猪脚、猪耳、大肠、鸡腿、鸡爪、鸡翅等原料。3：腌制原料第三步，主要系统学习如何腌制各类原料。这里重点学习掌握原料的去腥方法、技巧等知识。4：糖色制作第四步，主要系统学习如何使用白糖、黄片糖、调和油、清水等食材炒制天然糖色。这里重点学习掌握炒制手法、技巧等知识。5：卤制产品第五步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习掌握每种原料的卤制时间、火候、上色等知识。6：炒酸菜第六步，主要系统学习如何炒制好吃美味的酸菜。这里重点学习掌握酸菜的炒制手法、技巧等知识。7：辣椒油制作第七步，主要系统学习如何使用调和油、葱姜蒜、辣椒粉、盐、洋葱等食材熬制香醇辣椒红油。这里重点学习掌握红油的熬制手法、时间、火候等知识。8：切制装碗第八步，主要系统学习如何切制各类卤菜。这里重点学习掌握卤菜的切制手法、技巧、搭配配菜、装饭上桌等知识。9：卤水保存第九步，主要系统学习如何长期保存猪脚饭的卤水，使得卤水越放越久、越卤越香。培训方式

学时3-5天，根据个人情况而定培训保障

1、签订培训合同2、每个学员都是实践动手学习。3、教授配方与技术4、学习中途不增加任何杂费。

为什么选择徽湘情缘1、我们不是实体店，实体店真正上手时间少，多是当帮手和杂工，学习周期长，很辛苦。2、我们位于安徽合肥火车站旁，地处繁华商圈商铺，只教学员，不对外营业，更专业，学员实践操作机会多，师傅全程陪同监督，及时指正学员错误，学员影响更深，学的更快。3、现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践，配方全透明，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。