

# 日照卤猪蹄技术培训

产品名称	日照卤猪蹄技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 卤猪蹄技术培训

猪蹄又叫猪脚，猪手，含有丰富的，它能防治皮肤干瘪起皱，增强皮肤弹性和韧性，对延缓衰老和促进儿童生长发育都具有特殊意义，被称为“美容食品”和“类似于熊掌的美味佳肴”。猪蹄本身肉多油腻，但经过特殊工艺处理烤制之后，内部入味筋道，外部酥脆爽口不油腻，在烤制过程中，根据个人需要，撒上专用作料，这样做出的猪蹄皮酥肉嫩，想透入骨，筋肉弹牙，回味绵长，极大的丰富了猪蹄的口感，啃猪蹄成为江浙皖一带的时尚。

膳学派卤猪蹄培训内容：

- 1、猪蹄的采购技巧和处理清理
- 2、熟悉配方多种专用香料的识别与市场选料技巧。
- 3、卤水制作秘方（高汤熬制，料包配置等）和操作方法
- 4、卤水颜色的处理（炒糖色等）
- 5、各种材料卤制的技巧
- 6、卤水的保存、增香等后期处理
- 7、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题咨询解决
- 9、可搭配酱肘子、卤猪下水、炸黄花鱼、卤牛肉一起学习。

膳学派餐饮小吃培训成立多年，主要以特色小吃培训、风味小吃、创业开店策划和指导于一天的综合餐饮小吃创业培训的专业机构，立足于细节，坚持创新，技术专业且务实的教学理念，致力于培训特色餐饮培训、特色小吃产品系列，秉承求实创新的核心教学思想培育每一位学员，深受各界人的好评和青睐。所以想了解更多信息，欢迎大家来学校参观试学！

自己当老板，开一家属于自己的店是众多投资者的梦想，青岛膳学派就是你实现梦想的地方。青岛膳学派主要优势速度快，口感好，味道正宗。一直以来深受广大年轻人的欢迎，青岛膳学派适合当下小吃文化，青岛膳学派迎合市场，跟市场需求达成共鸣，将各种各样的特色小吃呈现给消费者。加入青岛膳学派商机无限，潜力巨大，投资合作，致富无忧。携手青岛膳学派与您共创一个美好未来。心动不如行动，快来加入我们吧！

有意向者请咨询膳学派孙老师，电话：137.0630.0386。

地址：青岛城阳区重庆北路93号。

膳学派问答为您解忧：

问：你们的配方是全教吗？学习的口味会和你们一样吗？

答：我们膳学派会教您全部配方，毫无保留，口味做出来是一样的。

问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

膳学派培训优势：

优势：理论与实践结合

膳学派创始人薛清豪给学员上理论课，结合现实情况、当地市场和消费环境确定学习项目。

优势：名师名厨一对一手把手教学

公司拥有庞大的师资力量，大手笔研发改良国内流行前沿的餐饮和小吃技术。

优势：内部实体店的实践

膳学派旗下拥有12家公司直营店，学员根据自身情况学习完成后直接去直营实体店实操。