

长沙烤猪蹄培训学校 烤猪蹄培训学习班

产品名称	长沙烤猪蹄培训学校 烤猪蹄培训学习班
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

长沙烤猪蹄培训学校 烤猪蹄培训学习班

烤猪蹄一种新的特色烧烤，色、香、味具佳是，一经推出就受到了广大食客的追捧，一直是深受广大食客们热捧的美食佳品之一，在民间人们把猪蹄称为“美容食品”可以与熊掌比拟，秉承了国人的传统饮食文化，又在此基础上突破了传统的烹制方法，烤猪蹄把猪蹄与烧烤完美结合起来，而推出的一道人间美食！

长沙红星鹏飞烤猪脚培训：

- 1、猪脚预处理方法和原料识别技巧
- 2、烤猪蹄专用秘制卤水配方《独家》
- 3、秘制专用烤猪蹄配方和制作方法
- 4、香辣猪脚的烤法和制作方法
- 5、所需设备介绍和后期技术长期指导。

烤猪蹄一种新的特色烧烤，色、香、味具佳是，一经推出就受到了广大食客的追捧，一直是深受广大食客们热捧的美食佳品之一，在民间人们把猪蹄称为“美容食品”可以与熊掌比拟，秉承了国人的传统饮食文化，又在此基础上突破了传统的烹制方法，烤猪蹄把猪蹄与烧烤完美结合起来，而推出的一道人间美食！

长沙红星鹏飞烤猪脚培训：1、猪脚预处理方法和原料识别技巧2、烤猪蹄专用秘制卤水配方《独家》3、秘制专用烤猪蹄配方和制作方法4、香辣猪脚的烤法和制作方法5、所需设备介绍和后期技术长期指导。

1.烤猪蹄食材的腌制配方

2.烤猪蹄酱料的制作方法

3.各式烤猪蹄的制作方法

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3天左右,视个人情况而定。