

特色烧烤培训 特色烤猪蹄培训机构

产品名称	特色烧烤培训 特色烤猪蹄培训机构
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

特色烧烤培训 特色烤猪蹄培训机构

烤猪蹄技术培训内容：

- 1、秘制烤猪蹄的系统讲述；
- 2、秘制烤猪蹄原料的选购；
- 3、秘制烤猪蹄食材的预加工实操；
- 4、秘制烤猪蹄味型实操确定；
- 5、秘制烤猪蹄系列味汁的实操调制；
- 6、秘制烤猪蹄加工的基本标准；
- 7、秘制烤猪蹄加工的工艺实操；
- 8、秘制烤猪蹄系列调味的注意事项；

烤猪蹄精选名贵中草药、酱料调制而成，一经推出就受到了广大食客的追捧，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。红星鹏飞烤猪蹄，一口咬下去嘴边都是油，但是重点是吃起来一点也不油腻，辣味一下子就席卷所有味觉，再加上芝麻和花生碎末，感觉整个口腔都被那种麻辣鲜美包裹着。猪蹄是松软滑，红星鹏飞烤猪蹄技术培训肉质软嫩细腻，有一种入口即化的错觉，而且细细品尝还能尝到一种中草药的味道，淡淡的草药。

经营方式灵活，无论是在学校旁、商场、广场、公园、超市、街道、夜市旁等摆摊经营，还是在商业街、闹市区开店，烧烤都能红火经营，红星鹏飞烤猪蹄，研制的秘制酱汁调料，使烤出的猪蹄色泽金黄，香气诱人，皮脆肉嫩，不油腻，入口奇香四溢，回味无穷；麻辣鲜香，想要什么味道就调什么味道，吃后上瘾，正是撑破肚子还想吃。