

猪脚饭技术培训

产品名称	猪脚饭技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

隆江猪脚饭采用猪大骨熬汤，天然美味可口，不油腻之感，不容易容易上火，营养丰富，适合诸多地区不一样口味规定的顾客。一碗，价格5-十元，社会经济发展又高性价比，每一个人都吃得起，不管本地人还是外地人，吃了还喜欢。钟爱吃辣的朋友，可以再加指天椒，总得来说，原生态遵义羊肉粉适合所有人的口味。很多选择长沙食之味自己创业的朋友早就赚到桶金。你有没有想过自身做买卖？想自身做买卖又不清楚做什么挣钱？倘若你需要经营营养搭配做买卖，隆江猪脚饭便是你很好的选择。

隆江猪脚饭培训方案：

- 1、制作香油；
- 2、培训学习煮汤；
- 3、牛肝菌、瘦猪肉、粉肠的腌制；
- 4、煮粉。

四、隆江猪脚饭培训形式：

按照隆江猪脚饭标准的秘方和制作流程，老师一对一教学，学员事必躬亲操作过程，持续训练，直到做出学员比较满意的口味才行，不限定学习时间。

培训方案：

精饲料类（黄骨鱼汤粉，剁椒鱼砂锅粉，草鱼汤粉，鲍鱼头汤粉，明虾砂锅粉）

羊肉粉类（红烧牛肉粉面，灯影牛肉丝砂锅粉）

羊肉粉类（烤羊排砂锅粉，羊肉粉面）

原生态遵义羊肉粉类（小肉乙状结肠粉）

松阳柴老母鸡汤粉，锡纸花甲粉，虎皮鸡蛋 生鸡蛋 酸豇豆 凉拌海带 榨菜丝 泡椒萝卜等

一、骨头汤的吊制

1.详解原材料的选购方式

2.骨头汤原材料腥气的处理方法

3.熬汤整个过程的疑难问题

二、骨头汤的调味料

1.各式各样调味料的详解及运用功效

2.调味料的运用占有率

3.调味料的操作步骤和方式

三、葱油的熬料

1.各式各样原料的选购和操作方法

2.葱油的熬料整个过程疑难问题

3.葱油存储方法

四、肉制品的腌制

1.各式各样肉制品的处理方法

2.腌制肉制品腌肉料粉的运用占有率

3.腌猪肉的操作过程方式

4.腌猪肉的存储