

# 株洲烤猪蹄培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 株洲烤猪蹄培训                             |
| 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

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，又在此基础之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！

长沙食为天烤猪脚培训：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

烤猪蹄的特色在于：一、不需腌制；区别于传统的腌制方法，独特的处理工艺能快速上菜，也不需要提前花大量时间准备。

二、秘制酱汁，入味透骨；这个很重要，味道不好味道不到位，嘴刁的食客是不认帐的。

三、不油腻；用料和烤制工艺都精确加以量化和标准化，做到消脂去油、均衡营养。

四、不上火；主料和辅料组合使用，吃辣照样神清气爽。长沙哪里有烤猪蹄培训

### 口味简介

香辣酱汁烤蹄：口味醇香、辣入筋骨、不腻不燥。

甜香酱汁烤蹄：甜咸适口、鲜味突出、美容养颜。

蒜蓉酱汁烤蹄：蒜香入味、天然浓郁、韵味悠长。

怪味酱汁烤蹄：独特口味、香气迷人、食之难忘。

剁椒酱汁烤蹄：皮酥肉嫩、鲜香透骨、回味绵长。

麻辣风味烤蹄：麻辣刺激、香咸并重、酣畅淋漓。

香辣风味烤蹄：味美 保健、爽滑筋道、油亮红润。

留香风味烤蹄：清香醇厚、余味独特、唇齿留香。

孜然风味烤蹄：孜然清香、烤蹄酥香、十里飘香。