

# 泰安正宗烤猪蹄技术培训

产品名称	泰安正宗烤猪蹄技术培训
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

### 泰安正宗烤猪蹄技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

新的特色烤猪蹄，色、香、味具佳，一经推出就受到了广大食客的追捧。猪蹄含有丰富的胶原蛋白，脂肪含量也比肥肉低，一直是深受广大食客们热捧的美食佳品，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，烤猪蹄把猪蹄与烤猪蹄完美结合起来，而推出的一道人间美食。那么，正宗的特色烤猪蹄可以去哪学？

### 培训内容

- 1、如何选猪蹄;
- 2、处理猪蹄的方法;
- 3、猪蹄的串制;
- 4、各种香料的认识;
- 5、香料的配比及操作;
- 6、烤猪蹄的方法;
- 7、原料采购、存放、保鲜技术;
- 8、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

## 培训品种

香辣型烤猪蹄、麻辣型烤猪蹄、五香型烤猪蹄;

## 教学优势

口味技术正宗：技术配方都是经过300次以上不断研制而成，确保口味正技术好!

优异教学质量：近400人专业教师团队、多年老师高达数十人、教学水平高!

完善培训体系：入学签订合同，学习中老师不负责、服务差，可直接向总经理投诉!

收费合理优惠多：公司采取一次性收费、中途不收其他费用，并有机会享受优惠折扣!

实力强环境好：公司已成为小吃培训连锁项目!旗下有30家高逼格的教学培训机构!

后续服务支持：所有的学员可享受终身技术免费升级、以及开店选址、运营咨询服务!

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-  
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-  
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）