

# 武汉柠檬凤爪技术培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 武汉柠檬凤爪技术培训                          |
| 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

柠檬凤爪，源自四川，采用柠檬和鸡爪，以及其他调味品泡制而成，成品酸辣可口，吃过之后，唇齿留香，回味无穷。柠檬凤爪既能登大雅之堂，也为普通老百姓所喜爱。另外，此款特色小吃具有“开胃生津、促进血液循环”的功效;泡椒凤爪培训项目介绍：人一生各种奇怪的口味变化，会在一段时间某种口味的东西特别地受到欢迎。泡椒凤爪是这几年来一直都很火热的小吃。哪里教柠檬泡椒凤爪技术正宗?

凤爪，是鸡爪在餐饮界的民间别称。泡椒，是川菜中特有的调味料，色泽红亮、辣而不燥、辣中微酸。泡椒凤爪，是川渝地区民间所特有的美食，泡椒凤爪流行于现代大都市的大街小巷，就是因为泡椒凤爪以麻辣有滋、皮韧肉香著称，其肉丰满洁白，咀嚼时骨肉生香而大受欢迎。

网上添加微信，您备注一下学什么项目，我会马上发我们现场做出来的照片和视频给你看：有各种特色小吃、特色早餐粉、包点、饼类技术、经典流行的夜宵技术、快餐主食和自主研发的新品等等相关照片;并跟您约时间过来公司实地来公司品尝;

食为天柠檬凤爪培训内容：

- 1、凤爪的清洗与处理方法;
- 2、凤爪的焖制方法与技巧的把握;
- 3、所需调料的准备及配置方法;
- 4、泡制的方法及应注意的问题;
- 5、泡椒凤爪的市场采购技巧及要领，学员开业使用设备的采购地点及价格指导。

柠檬凤爪既可登大雅之堂，也是普通老百姓所喜爱。制作过程较讲究，这样才能使柠檬的劲辣味道入凤爪中。正宗柠檬凤爪丰满又洁白，咀嚼时骨肉生香，具有很强的催味效果。柠檬凤爪是餐饮界民间别称，简称“凤爪”，起源于四川重庆，是民间的独特美食，具有促进血液循环、开胃生津的功效，用精选

肉鸡爪泡制而成，以酸辣爽口、皮韧肉香而著称，为普通老百姓所喜爱。

长沙市食为天小吃培训学校，是集特色小吃培训、特色菜培训、铁板烧烤培训、小吃车合作培训、咨询策划服务等技术研究和专业培训工作的综合基地。以“传递美食、好味共享，真诚交流、共谋发展”为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。自成立以来为社会成功培养了各类餐饮技术人才，成功开启了创业的之门，受到广大学员的一致好评!