

成都手撕烤兔培训

产品名称	成都手撕烤兔培训
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

每个人关于美食的定义大不相同，有些人觉得家常便饭就是美食，有些人觉得山珍海味才是美食，但还有一些人觉得街边小吃也相同被称之为美食。小编觉得，美食没有凹凸贵贱之分，并不是只要高端食材烹制出的食物才算美食，那些路边摊上的特征小吃，吃起来都是十分美味的，并且那些美食也都是独具特征，价格也都是比较廉价的，受到了很多年青人和吃货们的喜爱。

手撕烤兔是以兔为质料制作的一道菜品，是四川的传统小吃。手撕烤兔时髦风味，经屡次改良，独领餐饮风骚，在三代共同工艺的基础上，加入了特有的中草药配方(香辣爽口而不上火)，选料愈加考究(用兔悉数选用绿色生态兔)，配料精心调制，口味愈加香醇，麻辣却不上火。手撕烤兔肉厚处醇香耙软，肉薄之处酥香脆爽，细细嚼之齿间久久留香，不是野味胜似野味，是居家待客、娱乐休闲及旅行、探亲的特征食品。

曾食坊手撕烤兔的实操训练：

1. 各种香料的识别配比
2. 兔子的挑选，粗加工
3. 兔子专用卤水的熬制
5. 腌制、码味及面油配料制作
6. 五香，麻辣底料的炒制
7. 烤制火候的掌握味型的确认

兔肉属高蛋白质、低脂肪、少胆固醇的肉类，质地细嫩，味道鲜美，营养丰富，与其它肉类相比较，具有很高的消化率(可达85%)，食后极易被消化吸收，这是其他肉类所没有的，因而，兔肉现今，运营超炽热，超受老百姓欢迎的，以曾食坊烤兔为代表的外焦里嫩，肉香诱人，制作和食用简便的各种口味的烤

兔产品。

长沙曾食坊小吃训练始终以诚信立足社会，靠质量和服务创建品牌，以超前的运营理念和不骄不躁、踏实稳健的风格，本着互惠互利，诚信双赢的准则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌!欢迎来我公司实地考察，品味满足再学!不限制学习时间,学会为止。