

学习烤乳猪技术 烤乳猪培训

产品名称	学习烤乳猪技术 烤乳猪培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源经过多年的小吃技术传授实践，已培训学员上万人，分布全国各地，众多学员成功创业开店做老板。我们学校把丰富的饮食经验和的技术及全部配方传授与您，在学校学一技之长，创终身财富。我们秉承认真教学、服务创业。为许多下岗工人、返乡民工、想创业致富的有识人士提供了一个投资少、见效快的快速致富机会。民以食为天，选择餐饮行业是小投资创业者的。

现在烧乳猪是广东烧味其中一种。一般的制法是以重约五公斤的乳猪，宰杀后在腹部剖开，取出肋骨，放入特制烧烤叉撑开，放入烤炉烤成。如果烧烤时用慢火，烧出的乳猪猪皮光滑，称之为光皮。亦可以用猛火烧烤，其间在猪皮涂上油，令猪皮成充满气泡的金黄色，即为“麻皮乳猪”。

想学烤乳猪技术食味源。被广为称颂的广东烤乳猪便是脆皮烤乳猪之一。烤乳猪又称脆皮烤乳猪。烧烤培训烤乳猪技术哪教的口味好？烤乳猪诱人的色泽，馋人的香气，令人垂涎三尺。烤乳猪皮脆、肉香，现烤现吃味道较佳。一般有三种吃法：原味、蘸酱、蘸糖，味道各有千秋。