

烤乳猪培训中心学校

产品名称	烤乳猪培训中心学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里培训中国烤乳猪 秘制配方全教

中国名食园餐饮培训学校致力于发展有特色、高质量和适合大众口味消费品，追求精益求精。中心坚持对学员进行专业的指导、教学，直到学员能熟练的进行操作。在推广小吃技术的同时，中心也会为学员讲解关于开店、营销系列的相关知识并赠送技术学习资料、营销指南资料等，免费提供住宿，不限学习时间和练习材料，而且提供五年内的免费后续服务，帮助学员实现成就事业的梦想。

中国名食园餐饮培训学校欢迎广大学员来我校实地考察，先品尝，后决定。郑重承诺：一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！特别声明：凡在名食园学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠！名食园小吃培训学校是您佳的选择，河南省大的教育平台，师资力量雄厚，专业的小吃技术，配方配料公开化，小本创业投资稳，收益快，是您创业的好帮手。

烤乳猪属于烧烤特色菜肴。随着馕坑烧烤的流行，脆皮烤乳猪曾火遍大江南北。脆皮烤乳猪在餐饮业久盛不衰，深受食客青睐。脆皮烤乳猪特点色泽红润，光滑如镜，皮脆肉嫩，香而不腻。名食园烤乳猪：将乳猪从内腔劈开之后，使猪身呈平板状，然后斩断第三、四条肋骨，取出这个部位的全部排骨和两边扇骨之后，点燃炭火，在火上烘烤，乳猪通身成大红色。名食园脆皮烤乳猪一道佳肴，味道自然不差，色泽红润，光滑如镜的烤乳猪一上桌，就惹得人流口水，名食园烤乳猪皮脆肉嫩，香而不腻。“烤乳猪”是名菜，流传广远，西北各地，皆有制作。此菜以全猪为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜全猪形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。烤乳猪菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，老少皆宜随着时间的流逝，居住在城市里的厨师，吸取民间烤乳猪的精华，实行科学烹调，它就逐步成为当今宾馆、饭店的名肴。

烤乳猪出炉油光红亮，装盘大气;入口外酥里嫩，鲜美爽滑;不油不腻，不膻不燥，食后不上火。我校传授正宗烤乳猪技术，将食材经处理后，用天然香辛料腌制，使其药材的营养完全融入到肉里，再经慢火烤制而成，色泽金黄，香酥入味，肥而不腻。传授秘制全套配方，腌制配方，酱料配方，撒料配方及味

