专业烤全羊培训技术

产品名称	专业烤全羊培训技术
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

??????????? ??????

烤全羊介绍：烤全羊是目前肉制品饮食中健康环保绿色的美食了，烤全羊不在是少数民族的特色美食，随着人们生活水平的提高，烤全羊现在已经流行全国各地，近几年，餐饮行业中，大而全的餐饮状态逐步被单一化、小而精的餐饮模式所代替。由于餐饮本钱越来越高，而花费者的忠诚度却在相对下降，只有不断创新、推陈出新才能刺激花费欲望。要问到当初在餐饮行业里什么单品赚钱？烤全羊势必在此中。来我校学习正 宗的烤全羊技术的络绎不绝，名食园烤全羊技术培训采用大汉，内蒙古秘制配方，三大特点，外表金黄油亮，外部焦黄发脆，内部肉绵软鲜嫩，出炉油光红亮，入口外酥里嫩，鲜美爽滑，不膻不燥，食后不上火等。

烤全羊酱料培训内容：市面上目前烤全羊培训开始流行起来各类肉类烤全羊后，抹酱进行烤制使用，故名食园一直紧跟时代潮流，腌制了个类的酱料供学员使用。　1：各种烤全羊酱汁用料的调制：麻、辣、鲜、香等南北各种口味的配制和各种烤全羊汁、麻辣汁、咖喱汁、
腌酱汁、蒜蓉汁、香辣汁、香辣油的处理，烤全羊盐、烤全羊材料调制。2：专用飘香酱，市面上独 家秘制，由二三十种调料经过特殊处理加工而成，可以烤制任何食物，烤出来酱香浓郁，有效去除羊肉、五花肉、鱼肉等腥味，烤制出来的肉质鲜美，唇齿留香，可以供烤制出来的所有肉类使用。
：水果酱，专用烤全羊烤制水果类使用，由于水果类必须使用甜酱，故专门研制的甜酱。

全国各地的烤全羊数不胜数，但要烤出"色泽黄亮、肉质细腻，肉串烤熟后体型不缩小而变大"的产品来，仅我学校一家请学员朋友们注意鉴别。名食园烤全羊师傅正是在多年开店的基础上，从选料、切料、配料、保存、烤制等各个环节入手，尤其是对各种烤串的腌制过程进行了详细的分解、量化。让每位学员做出的产品与培训技师做的产品如出一辙。

?????????????

新乡市名食园小吃培训学校

联 系 人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提示：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解多信息，微信与手机同号！

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

乘车路线：

①：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走六十八米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有 专车接送

②：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

③：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

④：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

????“?????”????????????