

烤乳猪的培训班

产品名称	烤乳猪的培训班
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

学烤乳猪 这里教的好

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：

：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

：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

：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

：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。

烤乳猪是目前肉制品饮食中健康环保绿色的美食了，烤乳猪外表金黄油亮，外部肉焦黄发脆，内部肉绵软鲜嫩，猪肉味清香扑鼻，颇为适口，别具一格。新乡名食园烤乳猪菜形美观，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，实乃各式烤乳猪成品各式烤乳猪成品美肴之一。“烤乳猪”是名菜，流传久远，西北各地，皆有制作。此菜以猪为主料，经腌制再加调料烘烤而成。

成菜猪形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。

正宗烤乳猪培训 专业烤乳猪培训学校 烤乳猪培训 烤兔培训 烤蔬菜培训 烤鸡培训 学烤乳猪哪好？首选中国名食园餐饮技术培训学校，培训正宗烤乳猪全套技术配方，专业老师三十多年餐饮行业经验，每天实践动手实战练习学习，悉心手把手指导授课，学员亲自动手，反反复复动手联系，反复尝试所做成品，保证每个学员学有所成，学有所用。

烤乳猪培训课程：1.猪肉材料的选购及操作技巧。2.猪肉烤乳猪食材的清洗与处理的操作技巧。3.腌制配料的制作，保鲜技术。4.烤猪的调制技术和口味的变换技巧。5.学习烤制技术，掌握火候及生熟掌控。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，撒料配方及味碟配方等，让猪肉可以充分去腥、去膻、去异味、解腻、增香、入味。采用自动旋转木炭无烟净化烤制工艺技术，色泽黄亮，外酥里嫩多汁。中国名食园小吃培训中心，本着“打造中国餐饮策划管理航母、争做餐饮英雄和餐饮盟主”的坚定目标和“不断超越，成就卓越”的企业宗旨，为广大中、小投资者提供专业、科学的服务，竭力确保每一位投资者的利益持续大化。名食园特色小吃培训中心，竭诚邀请广大中、小投资者，有识之士前来考察项目，免费品尝。