

# 专业烤乳猪培训班

产品名称	专业烤乳猪培训班
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

这里培训中国烤乳猪技术 秘制配方全教

中国名食园烤乳猪，传承原产地正宗烤乳猪制作技艺，从选材到制作，无一不是高品质高要求，绝非一般的市井烤乳猪可比。多道特色工艺和特殊处理技术，方才能造就中国名食园烤乳猪独特的口味和优美的外形，配合独家秘料、老汤红油，方才成就特色二字。并在前人的研究基础上，开发推出五香、原味、麻辣、孜然多种口味的烤乳猪产品。中国名食园烤乳猪总部无保留传授技艺和提供独家秘料，让外人(包括同行)只能观其外表，而不得其中要领!尝其味道，而不得其制作法门!绝对的核心竞争力和高度的技术保密性，足以使烤乳猪经营持续火爆，立于不败。中国名食园烤乳猪延续中国烤乳猪文化的内涵，组织国内著名烤乳猪专家创新实践，综合了烤乳猪、药膳、卤味等名吃技术精华，研制出独家秘制卤烤调料。味道醇厚，色泽纯正，透味入骨。烤乳猪料利用20多种中草药及20多种调味料经新低温萃取工艺精心研制而成，奇香扑鼻，口齿留香，回味悠长，一吃难忘。别人模仿不了。烤乳猪以特色吸引顾客，以味道留住顾客。

培训项目：1、烤乳猪原材料（香料）的选用、识别及作用；  
2、调味料、调味酱的制作方法；3、各种肉制品的加工处理；  
4、各种蔬菜的加工处理；5、各种菜品的串签方法；  
6、烤乳猪火候的把握技术；7、各种菜品的烤制方法和时间的掌握；8、烤乳猪原材料的保管、保鲜技术；9、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务；中国名食园小吃培训中心培训：烤乳猪、烤全羊、烤海鲜、烤猪排、烤香猪、烤分割鸡类、炭火烤鸡、烤鸭胸、烤鸭排、烤主食、东北烤乳猪、海鲜烤乳猪、铁板鱿鱼、火爆鱿鱼、豆制品烤乳猪、奥尔良烤翅、烤乳猪大全、吊炉烤乳猪、北京脆皮烤鸭、啤酒烤鸭、八珍烤鸭、穿骨手撕鸭、麻辣鸭脖、爆烤鸭、馋嘴鸭等上千种特色小吃的学习制作技术。烤乳猪经过长期发展，名食园在制作过程中逐渐程序化、规范化，口味上也因为增加了各种配料和调味品而更加成熟，是真正将色、香、味、形集于一体的特色美食。名食园烤乳猪焦黄的外皮颜色，一看便足以勾起人的食欲，纯正的烤猪肉香味，绝不同于传统烤乳猪的熏炆烟味。中国名食园烤乳猪完整的猪将货真价实的猪肉赤裸裸地展现在顾客面前，免去他们关于是否真正猪肉的后顾之忧。

具餐饮行业专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

对于名食园餐饮小吃培训总部帮助广大投资者多年的开店经验来说餐饮投资创业经营一段时间就能完全回本。。。无论您有无基础，是否从事过厨师烹饪相关工作，只要您愿意学习，均可以在名食园小吃培训总部完成从零基础到做出一手好菜的高级大厨。