

# 广东烤乳猪培训，烧猪培训

产品名称	广东烤乳猪培训，烧猪培训
公司名称	广州市味之兴餐饮企业管理有限公司
价格	2000.00/培训
规格参数	
公司地址	广州市白云区永平街集贤路280号荟贤综合市场4楼（永泰客运站旁）
联系电话	15818111989

## 产品详情

单独学习烤乳猪培训费2000元。

烧乳猪在广东已有超过二千年的历史。在南越王墓中起出的陪葬品中，便包括了专门用作烧乳猪的烤炉和叉。在清朝时，粤菜的烧乳猪更被选入为“满汉全席”的菜色之一。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”。乳猪的特点包括皮薄脆、肉松嫩、骨香酥。吃时把乳猪斩成小件，因肉少皮薄，称为片皮乳猪；

咨询电话：15818111989 王小姐 地址：广州市白云区嘉禾望岗a出口（永平派出所斜对面）  
qq：1126483356

烤乳猪，又称脆皮乳猪，是广东传统风味名吃。烤乳猪是广州最著名的特色菜，早在西周时此菜已被列为“八珍”之一，那时称为“炮豚”。皮烤至黄澄澄金灿灿的，色泽香艳，油光可鉴，香气浓郁，让人垂涎欲滴。猪皮含大量胶原蛋白，有养颜嫩肤功能。乳猪较瘦，脂肪含量少，老年人亦可放心食用。

烧乳猪是传统食品的一种。制法是将二至六个星期大，仍未断奶的乳猪宰杀后，以炉火烧烤而成。世界不同的饮食文化中都有烧乳猪这种菜色，现今的中国菜中以粤菜的烧乳猪最广为流传。

