

学习做烤全羊技术

产品名称	学习做烤全羊技术
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

学烤全羊技术 这里教的好

说起烤全羊，它就是代表着高端大气上档次的货，“烤全羊”是内蒙古一种传统而具有独特风味的宴客佳肴。烤全羊是新疆少数民族，尤其是维吾尔族人民膳食的一种传统地方风味肉制品。由于“烤全羊”的加工方法特殊和讲究，新疆解放以前烤全羊是达官贵人、地主巴依等上层人士在逢年过节、庆祝寿辰、喜事来临时用来招待尊贵的客人的珍馐佳肴，以前只供蒙古王爷享用，一般牧民根本吃不到，如今这一传统美食一般人都有机会品尝了。烤全羊是蒙古族公民膳食的一种传统地方风味肉制品，一道富有民族特征的大菜，是该民族千百年来游牧日子中形成的传统好菜，是蒙古族款待外宾和贵客的传统名肴。菜品特色：烤全羊是目前肉制品饮食中健康环保绿色的美食了，烤全羊外表金黄油亮，外部肉焦黄发脆，内部肉绵软鲜嫩，羊肉味清香扑鼻，颇为适口，别具一格。注意事项：烤全羊好用选用以果木或落叶松木屑为原料，工艺上主要是把木屑经机器高温、高压成型后，再送入炭化炉内炭化而成的机制木炭好。整个生产过程中无须添加任何东西，属环保产品范畴。市面上销售的木炭，主要有六角形中心有孔和四方形中心有孔两种形状。机制炭作为传统木炭（传统木炭：以树木为原料，烧制而成。）

名食园烤全羊培训内容：1、烤全羊原料及香料的特点及作用，达到学会原材料的认识及选用;2、烤全羊原材料的识别、鉴定、加工及运用;3、烤全羊各类肉类的腌制，达到学会各种肉质品的加工处理;4、调味料、调味酱的制作方法;达到学会各种酱料的配制;5、蔬菜类烤全羊原料的制作，达到学会各种蔬菜的加工处理;6、鸡类烤全羊原料的制作、鱼类烤全羊原料的制作，达到学会各种鸡肉鱼肉的加工处理;7、海鲜类烤全羊原料的制作、其他类烤全羊原料的制作，达到学会海鲜肉类的加工处理8、火候的把握技术、烤全羊原材料的保管、保鲜技术、烤全羊原材料的采购，达到学会学会材料的保管

名食园小吃培训总部及大型餐饮培训小吃培训餐饮开店网络营销店员培训店面装修设计等等一体化，名食园小吃培训总部可以帮助你从开店到营业到赚钱，让你快速周到财富终点，做餐饮创业，不仅想赚钱，找到名食园小吃培训总部是实实在在的。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢?其实

，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

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。

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：

：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。