

: 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”是蒙族名菜，流传久远，西北各地，皆有制作。此菜以猪腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜猪腿形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。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，实乃草原美肴之一。中国名食园烤乳猪还有碳烤乳猪、烤翅、烤果蔬、烤肉串、凉菜、饮品等产品制作技艺。中国名食园烤乳猪用众多高品质，有特色的产品稳定客户群，规避单产品经营风险，确保持续经营，永远火爆，让烤乳猪成为你当地人所共知的餐饮名店，让你成为人人艳羡的餐饮大老板。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。

??
??

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