

哪教烤乳猪技术专业

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 哪教烤乳猪技术专业 |
| 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 秘制配方全教

中国有名的烤乳猪在广东，且分“化皮”和“光皮”两派。所谓的吃乳猪，其实便是稀罕那一口酥松的猪皮，化皮又称“芝麻皮”，炙烤时火要旺，并须不断在猪皮表面抹油和酱料，利用油爆出来的气泡疏松乳猪皮，后形成芝麻大小的均匀微凸酥皮。光皮则胜在外观，制作起来没有化皮那么麻烦。两种乳猪，各家喜欢，见仁见智。只要是达到了《齐民要术》中说的“入口则消，状若凌雪、含浆膏润、特异非常”的境界，相信就一定是好乳猪了。这是一道大菜，适合人多或高档正式宴请，地位相当于燕窝鱼翅，做主菜绝对够格。若人较少也可以点“份餐”，虽然没有“全猪”气派，品尝风味是没有问题的。正因为是大菜，一般的饭馆没有，要到比较“正宗”的大粤菜馆才能吃到，大多数情况下要事先预订，并且对价格要有心理准备。名食园长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议好来学校实地学习。

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。

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。千苦万苦，没有技能打工苦。名食园餐饮技术培训中心培训是拥有多年专业的小吃技术培训指导学员开店经验，帮助他们赚取了人生的第一桶金.由业内知名美食培训师手把手任教，设备技术应有尽有每年扶持数位学员成功创业，我们与您携手共创美好明天！