

中国烤串专业技术培训总部

产品名称	中国烤串专业技术培训总部
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

这里培训中国烤串 秘制配方全教

烤串培训 烤串学习费用 烤串技术在哪儿学 烤串技术学习 烤串技术学习孜然羊排做法 烤串技术教学 烤串做法大全 怎么制作烤串 烤串系列培训 烤串，外焦里嫩，肉烂味香，具有补血、补虚养身、补阳等功效。烤串，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。 烤串已成为全世界使用广泛的烹调方式之一，无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点到处可见，由于它的香味及不同口味的调料，诱使着人们的食欲，再加上众多的可烤之物取之不尽，用之不竭，使烤串有着经久不衰的市场。广泛的消费群体和深厚的市场基础，使得整个烤串市场正处于发展。 针对目前烤串市场格局，名食园认为仅仅让学员掌握烤串技术，已经远远不能达到烤串技术上实现与市场主流技术同步，另一方面多组合一些热门的小吃技术跟时尚饮品组合，让学员在同行业竞争中更有竞争力！烤串去哪学 哪里教烤串正宗 想学烤串哪里去 专业烤串技术哪里培训 烤串正宗技术配方传授 我校常年面向全国招生（河南 新乡 郑州 辉县 原阳 周口 信阳 商丘 安徽 卫辉 长垣 山西 陕西 焦作 西安 开封）

名食园烤串以口味充满个性、辣香爽口、焦黄嫩脆，被食客称为烤界新贵，是烤界新近一方的烤串一绝，成了餐饮行业争相追逐的好商机！中国名食园烤串在江湖上有六大绝技，绝在腌料：秘制的腌制料，保水、消脂、入味上。中国名食园特色烤串在上炉烤之前，需提前腌制，一方面增加成品口味的焦、香、嫩、爽的特色，可以更大程度保持烤串的水分，并有利于烤的过程中肉内的脂肪迅速液化消融，不缩水、烤不糊、大大提高产品出品率，让烤好的烤串个个色彩金黄、“体态”饱满，一闻就大有食欲，一看禁不住食指大动，而且女孩子吃了也不会发胖，可以大胆吃。烤串科研中心专家结合健康、营养平衡、现代人的饮食习惯、喜好等开发出了口味新奇、个性美味的烤串。培训项目：风沙羊腿、香辣羊腿、麻辣羊腿、孜然羊腿、七香羊腿 碳烤羊腿等50多种风味、香辣烤翅、麻辣烤翅、留香烤翅、原味烤翅、黑椒烤翅、奥尔良烤翅、柠檬烤翅、馕了烤翅、番茄烤翅等、特色烤羊排、特色烤串系列、烤海鲜系列、烤水果、烤蔬菜、酸辣粉、麻辣烫、烤乳鸽、烤鹌鹑、烤猪蹄、烤羊棒骨、爽口凉菜、特色小吃、夏季果饮系列，麻辣小龙虾、香辣田螺、特色巫山烤鱼系列等。

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。