

# 哪有教烤乳猪技术

产品名称	哪有教烤乳猪技术
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

学烤乳猪 这里教的好

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。

用乳猪为主料制作而成，在旧京食饌中应算是“阳春白雪”，是宫廷中达官富绅宴饮时吃的一道名菜。后传到各地，也是广州著名的特色菜，在誉满中外的广东烧烤中，此菜堪称一绝。色泽红润，形态完整，皮酥肉嫩，肥而不腻，又鲜又嫩，入口奇香。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。绝大部分地区都盛行农耕文化的中国人觉得宰猪、吃掉一整头猪是再

喜气洋洋不过的事情，谈起猪肉的味道分别来也是津津有味。吃猪让人感觉喜庆，而为激动人心的吃法，莫过于整猪入馐。而这“整猪”与“全猪”有别。所谓整猪，是宰了一头猪后，就以此一头猪作为材料进行烹饪；而全猪，则是指一桌盛宴，全都采用猪身上的部件来发挥，至于这些部件来自一头猪，两头猪，或是十头猪，这就不得而知了。梁实秋早年便因为好奇心驱使，去吃了一次北京和顺居的全猪席，席间共128道猪菜，包括了红白血肠、双皮、鹿尾(猪尾巴做的甜食)、口条、猪脑、猪耳、猪蹄、猪肚、猪肝等。后梁实秋很客观地感慨道：“高雅君子不可不去一尝，但很少人去了还想再去。”

中国名食园小吃培训中心培训：烤乳猪、烤全羊、烤海鲜、烤猪排、烤香猪、烤分割鸡类、炭火烤鸡、烤鸭胸、烤鸭排、烤主食、东北烤乳猪、海鲜烤乳猪、铁板鱿鱼、火爆鱿鱼、豆制品烤乳猪、奥尔良烤翅、烤乳猪大全、吊炉烤乳猪、北京脆皮烤鸭、啤酒烤鸭、八珍烤鸭、穿骨手撕鸭、麻辣鸭脖、爆烤鸭、馋嘴鸭等上千种特色小吃的学习制作技术。烤乳猪经过长期发展，名食园在制作过程中逐渐程序化、规范化，口味上也因为增加了各种配料和调味品而更加成熟，是真正将色、香、味、形集于一体的特色美食。名食园烤乳猪焦黄的外皮颜色，一看便足以勾起人的食欲，纯正的烤猪肉香味，绝不同于传统烤乳猪的熏炆烟味。中国名食园烤乳猪完整的猪将货真价实的猪肉赤裸裸地展现在顾客面前，免去他们关于是否真正猪肉的后顾之忧。

名食园所有的项目都包教包会，全实践教学；随到随学，不限时间学会为止。（来时带身份证，其它有效证件报名，报名后不换项目）由专业的师傅手把手一对一教学，包括烤乳猪的串制、腌制、调料全套技术教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。