

学习专业烤全羊

产品名称	学习专业烤全羊
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

这里培训中国烤全羊技术 秘制配方全教

中国名食园小吃培训中心，本着“打造中国餐饮策划管理航母、争做餐饮英雄和餐饮盟主”的坚定目标和“不断超越，成就zhuoyue”的企业宗旨，为广大中、小投资者提供专业、科学的服务，竭力确保每一位投资者的利益持续大化。名食园特色小吃培训中心，竭诚邀请广大中、小投资者，有识之士前来考察项目，免费品尝。

新乡名食园烤全羊菜形美观，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，实乃各式烤全羊成品各式烤全羊成品草原美肴之一。“烤全羊”是蒙族名菜，流传广远，西北各地，皆有制作。此菜以羊腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜羊腿形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。中国名食园烤全羊，传承原产地正宗烤全羊制作技艺，从选材到制作，无一不是高品质高要求，绝非一般的市井烤全羊可比。多道特色工艺和特殊处理技术，方才能造就中国名食园烤全羊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。

名食园前人的研究基础上，开发推出五香、原味、麻辣、孜然多种口味的烤全羊产品。中国名食园烤全羊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，足以使烤全羊经营持续火爆，立于不败。

培训项目：1、烤全羊原材料(香料)的选用、识别及作用；
2、调味料、调味酱的制作方法；3、各种肉制品的加工处理；
4、各种蔬菜的加工处理；5、各种菜品的串签方法；
6、烤全羊火候的把握技术；7、各种菜品的烤制方法和时间的掌握；8、烤全羊原材料的保管、保鲜技术；9、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务；10、菜品种类：玉米，茄子，小土豆，土豆片，辣椒，豆干，韭菜，木耳，平菇，藕，金针菇，豆芽等所有能烤的蔬菜；肉品种类：鸡心，鸡胗，猪皮，牛肉，五花肉，鸡肉，排骨，鲫鱼，鸡腿，鸡翅尖，脑花，热狗肠，鱿鱼，虾饺，鱼丸等所有能烤的肉制品。烤翅种类：香辣烤翅，BT烤翅，孜然烤翅，麻辣烤翅，咖喱烤翅，蒜香烤翅，腾椒烤翅，

五香烤翅，新奥尔良烤翅，蜜汁烤翅，黑胡椒烤翅等等十几种不同口味的烤翅。

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。