

新乡特色烤乳猪技术培训

产品名称	新乡特色烤乳猪技术培训
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

学烤乳猪技术 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。

“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。

培训项目：1、烤乳猪原材料（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、烤乳猪火候的把握技术；7、各种菜品的烤制方法和时间的掌握；8、烤乳猪原材料的保管、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；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。