

烤全羊专业培训哪里学

产品名称	烤全羊专业培训哪里学
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

这里教中国烤全羊 秘制配方全教

“烤全羊”是蒙族名菜，流传久远，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。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，实乃草原美肴之一。据传，烤全羊曾是成吉思汗喜食的一道名菜。随着时间的流逝，居住在城市里的厨师，吸取民间烤全羊的精华，实行科学烹调，它就逐步成为当今宾馆、饭店的名肴。中国名食园烤全羊还有碳烤全羊、烤翅、烤果蔬、烤肉串、凉菜、饮品等产品制作技艺。中国名食园烤全羊用众多高品质，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，让烤全羊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。中国名食园烤全羊延续中国烤全羊文化的内涵，组织国内著名烤全羊专家创新实践，综合了烤全羊、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。

中国名食园小吃培训中心培训：烤乳猪、烤全羊、烤全羊、烤羊排、烤乳猪、烤分割鸡类、炭火烤鸡、烤鸭胸、烤鸭排、烤主食、东北烤全羊、海鲜烤全羊、铁板鱿鱼、火爆鱿鱼、豆制品烤全羊、奥尔良烤翅、烤全羊大全、吊炉烤全羊、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。烤全羊经过长期发展，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。名食园烤全羊焦黄的外皮颜色，一看便足以勾起人的食欲，纯正的烤羊肉香味，绝不同于传统烤全羊的熏炆烟味。中国名食园烤全羊完整的羊将货真价实的羊肉赤裸裸地展现在顾客面前，免去他们关于是否真正羊肉的后顾之忧。名食园由专业的师傅手把手一对一教学，包括烤全羊的串制、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。

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。