

哪有专业烤乳猪较好培训

产品名称	哪有专业烤乳猪较好培训
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

这里教中国烤乳猪 秘制配方全教

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，在旧京食馐中应算是“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，有养颜健肤功能。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。”

中国名食园烤乳猪，传承原产地正宗烤乳猪制作技艺，从选材到制作，无一不是高品质高要求，绝非一般的市井烤乳猪可比。多道特色工艺和特殊处理技术，方才能造就中国名食园烤乳猪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。并在前人的研究基础上，开发推出五香、原味、麻辣、孜然多种口味的烤乳猪产品。中国名食园烤乳猪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，足以使烤乳猪经营持续火爆，立于不败。培训内容：韩式烤乳猪风味 新疆烤乳猪风味 东北烤乳猪风味 地方烤乳猪风味等。名食园培训：1.烤猪肉串 2.烤猪排 3.烤鲜鱼 4.烤猪内腰 5.烤猪外腰 6.烤猪鞭 7.烤猪尾巴 8.烤猪板筋 9.烤鱿鱼 10.烤大虾 11.烤鱼丸 12.烤蟹棒 13.烤甜不辣 14.烤鱼豆腐 15.烤牛肉丸 16.烤鸡肉丸 17.烤海鲜 18.烤馍干 19.烤青菜 20.烤韭菜 21.烤金针菇 22.烤茄子 23.烤青椒 24.烤香菇 25.烤洋白菜 26.烤豆皮 27.烤豆腐干 28.烤腐竹 《五味酱 三鲜酱 麻辣酱 BT暴辣酱 草莓酱 苹果酱》