

中国烧烤专业培训学校

产品名称	中国烧烤专业培训学校
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

这里培训中国烧烤技术 秘制配方全教

名食园烧烤以口味充满个性、辣香爽口、焦黄嫩脆，被食客称为烤界新贵，是烤界新近一方的烧烤一绝，成了餐饮行业争相追逐的好商机！中国名食园烧烤在江湖上有六大绝技，绝在腌料：秘制的腌制料，保水、消脂、入味上。中国名食园特色烧烤在上炉烤之前，需提前腌制，一方面增加成品口味的焦、香、嫩、爽的特色，可以更大程度保持烧烤的水分，并有利于烤的过程中肉内的脂肪迅速液化消融，不缩水、烤不糊、大大提高产品出品率，让烤好的烧烤个个色彩金黄、“体态”饱满，一闻就大有食欲，一看禁不住食指大动，而且女孩子吃了也不会发胖，可以大胆吃。此技术源自游牧的蒙古民族。四处游荡的游牧人民天天吃肉，经几千年的摸索尝试，总结出了一套特有醇香的腌制方法。烧烤科研中心专家结合健康、营养平衡、现代人的饮食习惯、喜好等开发出了口味新奇、个性美味的烧烤。中国名食园烧烤所有羊肉产品均选用内蒙纯鲜羔羊肉，经过秘制配方腌制，肉嫩味美。经过烤制，肉串经高温，自身油脂渗出，外焦里嫩，滋滋喷香。特有葱香羊排和黑椒牛排两个明星产品。葱香羊排精选鲜嫩羊肋排腌制，食之唇齿留香。黑椒牛排选用牛里脊肉，特加入红酒提香，整串精肉无油脂，大快朵颐，欲罢不能。

烧烤是招待宾客的一道佳肴名菜。烧烤菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，实乃草原美肴之一。烧烤经过长期的发展，在烧烤烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻，被人们赞为“眼未见其物，香味已扑鼻”。“烧烤”，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。名食园特色烤羊系列培训项目：1、烤羊肉串2、烤羊排3、烤羊内腰4、烤羊外腰5、烤羊鞭6、烤羊尾7、分割烤全羊8、烤羊腿 新乡名食园小吃培训中心长期提供烤全羊、烤羊排、烤羊腿、烤羊腰。烤羊蝎子等等培训服务，如有需求欢迎致电我们咨询。名食园培训中心培训：特色小吃，早点早餐，特色油炸，经典烧烤，正宗卤肉，冰点冷饮，精品凉菜，砂锅小炒，面点名吃九大系列百余种名吃等。实地现场一对一培训，吃住免费、包教包会、学不会不收费，如有需要开店老师去免费指导。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

对于名食园餐饮小吃培训总部帮助广大投资者多年的开店经验来说餐饮投资创业经营一段时间就能完全回本。。。无论您有无基础，是否从事过厨师烹饪相关工作，只要您愿意学习，均可以在名食园小吃培训总部完成从零基础到做出一手好菜的高级大厨。