

哪里学习专业烤全羊技术

产品名称	哪里学习专业烤全羊技术
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

全国各地的烤全羊数不胜数，但要烤出"色泽黄亮、肉质细腻，肉串烤熟后体型不缩小而变大"的产品来，仅我学校一家请学员朋友们注意鉴别。名食园烤全羊师傅正是在多年开店的基础上，从选料、切料、配料、保存、烤制等各个环节入手，尤其是对各种烤串的腌制过程进行了详细的分解、量化。让每位学员做出的产品与培训技师做的产品如出一辙。烤全羊酱料培训内容：市面上目前烤全羊培训开始流行起来各类肉类烤全羊后，抹酱进行烤制使用，故名食园一直紧跟时代潮流，腌制了个类的酱料供学员使用。

1：各种烤全羊酱汁用料的调制：麻、辣、鲜、香等南北各种口味的配制和各种烤全羊汁、麻辣汁、咖喱汁、

腌酱汁、蒜蓉汁、香辣汁、香辣油的处理，烤全羊盐、烤全羊材料调制。2：专用飘香酱，市面上独家秘制，由二三十种调料经过特殊处理加工而成，可以烤制任何食物，烤出来酱香浓郁，有效去除羊肉、五花肉、鱼肉等腥味，烤制出来的肉质鲜美，唇齿留香，可以供烤制出来的所有肉类使用。

：水果酱，专用烤全羊烤制水果类使用，由于水果类必须使用甜酱，故专门研制的甜酱。

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：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68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。

名食园长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议好来学校实地学习。我们名食园小吃培训学校长期培训课程：1,小吃类套餐2,早餐类套餐3,烤全羊套餐4,砂锅套餐5,卤肉套餐6,油炸套餐7,流动小吃套餐8,面食套餐9,铁板烧套餐10,饼类套餐11,盖浇饭套餐12,炒菜套餐13,土豆粉套餐14,火锅套餐15,干锅套餐16,冰糖葫芦17,凉菜套餐18,扣碗套餐19,四季营养粥套餐20,汤类套餐21,桂林米粉套餐22,腌菜套餐23,汤面套餐24,冷饮套餐25,珍珠奶茶套餐26,米线套餐27,烤翅套餐28,飘香酱系列29,羊肉系列套餐30,炸鸡系列31,蒸碗系列32,铁板炒饭33,卤肉卷饼套餐34,包子系列35,粤菜系列36,川菜系列,37,湘菜系列38,烧饼系列39,韩国小吃40,粉汤系列41,沙县小吃42,陕西小吃43,豆制品系列44,海鲜系列45,西式快餐培训46,蛋糕类47,骨里香熟食系列48,乡巴佬系列49,八珍卤系类50,鲁菜系列51,月饼系列52,非传统式月饼53,瓦罐面系列