

烧烤培训做法哪里教

产品名称	烧烤培训做法哪里教
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

这里教中国烧烤 秘制配方全教

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。

????????? ??????????,??
???

????????????????? ?????????????????????? ??????????????????????"????????????????????
??
??
???

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。

