

烤全羊培训学习

产品名称	烤全羊培训学习
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

这里培训中国烤全羊技术 秘制配方全教

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。

烤全羊的由来：这是从元代宫廷燕飧继承下来的一种整羊宴。在清代颇受清廷青睐并称“诈马宴”，常招待蒙古王公。清乾隆帝曾大发诗兴，作诗赞美此宴。“诈马”即蒙古语“珠马”或“招木”的异译，指的是用蒙古族传统的屠宰法杀之后，热水褪毛，去掉内脏，收拾干净的白条绵羊烤制的一道名菜。其

色、香、味、形俱佳，是蒙古肉食中讲究烹调技艺的上乘大菜。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。

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