

哪里培训烤串专业技术

产品名称	哪里培训烤串专业技术
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

这里培训中国烤串技术 秘制配方全教

河南学烤串技术 正规烤串培训学校 许昌烤串培训班 驻马店烤串培训学校 山东烤串培训学校 菏泽烤串培训中心 长治学烤串技术 哪里教烤串技术口味好 山西烤串培训学校 四川烤串培训 郑州烤串培训班 学烤串选哪家比较好？推荐中国名食园烤串培训学校，口味好，技术正宗，先品尝后学习，随到随学包教会，欢迎各地学员前来考察学习！名食园特色烤串，绝对值得您来品尝学习，学会名食园烤串技术，保证您火爆经营无忧。我们会不断创新，让传统与时尚合理结合，始终做烤串界的领航者，选择名食园学烤串，是您学烤串的唯一正确的选择！

中国名食园烤串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，大块朵颐，欲罢不能。名食园烤串以口味充满个性、辣香爽口、焦黄嫩脆，被食客称为烤界新贵，是烤界新近一方的烤串一绝，成了餐饮行业争相追逐的好商机！

中国名食园烤串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。中国名食园特色烤串在上炉烤之前，需提前腌制，一方面增加成品口味的焦、香、嫩、爽的特色，可以更大程度保持烤串的水分，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，让烤好的烤串个个色彩金黄、“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。烤串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、个性美味的烤串。

请注意：名食园全部小吃项目全套制作技术直接培训，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“加盟费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面试作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般7-10天时间即可完全学会，让你回去就能独立开店经营。烤串系列：1.烤羊肉串 2.烤羊排 3.烤羊眼

4.烤羊鞭 5.烤羊外腰 6.烤羊内腰 7.烤板筋 8.烤鱼 9.烤菜卷 10.烤大虾 11.烤鱿鱼 12.烤甜不辣 13.烤鱼丸
14.烤青椒 15.烤韭菜 16.烤茄子 17.烤鱼豆腐 18.烤鸡翅 19.烤面筋 20.烤土豆片

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。