新乡烤全羊技术培训

产品名称	新乡烤全羊技术培训
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

学烤全羊 这里教的好

烤全羊经过长期发展，名食园在制作过程中逐渐程序化、规范化，口味上也因为增加了各种配料和调味品而更加成熟，是真正将色、香、味、形集于一体的特色美食。名食园烤全羊焦黄的外皮颜色，一看便足以勾起人的食欲，纯正的烤羊肉香味，绝不同于传统烤全羊的熏炝烟味。中国名食园烤全羊完整的羊将货真价实的羊肉赤裸裸地展现在顾客面前，免去他们关于是否真正羊肉的后顾之忧。 中国名食园烤全羊，传承草原名族地道美味，科学合理的配方，无添加制作让真实美味展示出来。比起汉族的炒菜，中国名食园烤全羊更好地把食物的色、香、味、形展示给了顾客，所以没有人能够拒绝如此的美味!中国名食园烤全羊的制作要求严格，必须选用1-2岁的内蒙古白色大头羯羊，经过宰杀、烫皮、煨毛、腌渍、调味后，再挂入烤炉内，封住口用慢火烤成熟，中国名食园烤全羊成品色泽黄红、油亮、皮脆肉嫩，肥而不腻，酥香可口，别具风味。

??????????????

??
??

????????????????????????????“?????”??
??“???”??? ????????????????
??????????“????”????

????? ??
??

??
??

????“?????”??
??

??
??? ????

??