

较好的烤羊肉串专业培训班

产品名称	较好的烤羊肉串专业培训班
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

这里教中国烤羊肉串 秘制配方全教

烤羊肉串培训 烤羊肉串学习费用 烤羊肉串技术在哪学 烤羊肉串技术学习

烤羊肉串技术学习孜然羊排做法 烤羊肉串技术教学 烤羊肉串做法大全 怎么制作烤羊肉串 烤羊肉串系列培训烤羊肉串，外焦里嫩，肉烂味香，具有补血、补虚养身、补阳等功效。烤羊肉串，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，老少皆宜。烤羊肉串，新疆是有名的民族风味小吃。来新疆旅游观光的中外宾客，几乎没有不吃烤羊肉串的。新疆的烤羊肉串可以说是风靡全国的一种小吃，在城乡、街头和集市上随处可见，受到广大群众的青睐。烤羊肉串是招待宾客的一道佳肴名菜。烤羊肉串菜形美观，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。烤羊肉串经过长期的发展，在烤羊肉串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”。“烤羊肉串”，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。

中国名食园烤羊肉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，大快朵颐，欲罢不能。名食园培训课程安排:1.培训烤羊肉串原材料的选择、初步加工。2.烤羊肉串设备和器具的认识与使用维修。3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烤羊肉串原料的加工处理和腌制方法。4.培训花样蔬菜串类烤羊肉串原料的处理和制作方法。5.培训鲜鱼、大虾类烤羊肉串原料的处理。6.培训花样水果串的制作和处理方法。7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。8.培训无烟烤羊肉串技术。9.培训调味盐、调味油配方与技术。10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。13.复习制作技术，独立完成产品的制作。14.反复实践操作,熟练操作流程。

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。