

哪有培训烤全羊的

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 哪有培训烤全羊的 |
| 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。

人们对烤全羊美味的钟爱是溶入到每一个细胞中的。在远古时代，我们的祖先还不会使用火种的时候，每一次雷电带来的森林大火后那阵阵香味引领着我们文明的脚步前行。这些文化元素深深的溶入了我们的血液中去。今天，烤全羊美食这一自然淳朴原始野性的味道成为人们越来越喜爱的食品之一。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炆烟味。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。新乡烤全羊技术培训（修武 辉县 长垣 卫辉 辉县 获嘉 封丘）焦作烤全羊培训 濮阳烤羊排培训 南阳烤海鲜培训 开封饅坑烤肉培训 漯河烤鱼培训 洛阳烤羊排烤全羊培训 商丘烤鸡烤野兔培训 新乡中国名食园餐饮培训学校专业进行烤全羊培训 烤全羊经营灵活，可摊可店，投资低、回报快，当天经营当天见效。同时技术易掌握，经营管理简单，适合于初创业者小本经营。

培训项目：1、烤全羊原材料（香料）的选用、识别及作用；
2、调味料、调味酱的制作方法；3、各种肉制品的加工处理；
4、各种蔬菜的加工处理；5、各种菜品的串签方法；
6、烤全羊火候的把握技术；7、各种菜品的烤制方法和时间的掌握；8、烤全羊原材料的保管、保鲜技术；9、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务；10、菜品种类：玉米，茄子，小土豆，土豆片，辣椒，豆干，韭菜，木耳，平菇，藕，金针菇，豆芽等所有能烤的蔬菜；肉品种类：鸡心，鸡胗，猪皮，牛肉，五花肉，鸡肉，排骨，鲫鱼，鸡腿，鸡翅尖，脑花，热狗肠，鱿鱼，虾饺，鱼丸等所有能烤的肉制品。烤翅种类：香辣烤翅，BT烤翅，孜然烤翅，麻辣烤翅，咖喱烤翅，蒜香烤翅，腾椒烤翅，五香烤翅，新奥尔良烤翅，蜜汁烤翅，黑胡椒烤翅等等十几种不同口味的烤翅。

中国名食园小吃培训中心培训：烤乳猪、烤全羊、烤全羊、烤羊排、烤乳猪、烤分割鸡类、炭火烤鸡、烤鸭胸、烤鸭排、烤主食、东北烤全羊、海鲜烤全羊、铁板鱿鱼、火爆鱿鱼、豆制品烤全羊、奥尔良烤翅、烤全羊大全、吊炉烤全羊、北京脆皮烤鸭、啤酒烤鸭、八珍烤鸭、穿骨手撕鸭、麻辣鸭脖、爆烤鸭、馋嘴鸭等上千种特色小吃的学习制作技术。