正宗粤式脆皮烤乳猪技术培训

产品名称	正宗粤式脆皮烤乳猪技术培训
公司名称	新乡市卫滨区美食食品机械经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	解放路新建社区四楼（经营场所）
联系电话	13653900867

产品详情

深圳揭阳潮州肇庆湛江韶关佛山东莞汕头珠海惠州2015新火爆项目烤乳猪技术培训
哪里教烤乳猪做法步骤 正宗烤乳猪专业培训班 学烤乳猪制作工艺流程 河南烤乳猪培训哪家技术好

烤乳猪是中国传统食品的一种.做法是将二至六个星期大.还没有断奶的乳猪宰杀后.以炉火烧烤而成.世界不同的饮食文化中都有烤乳猪这种菜色.在西方.古罗马的传统菜谱中亦有烤乳猪一项.现今的中国菜中以粤菜的烤乳猪最广为流传,而在西方国家中.葡萄牙及西班牙俱以烤乳猪为特色菜.

烤乳猪培训流程：

1.乳猪的选购、辨别及注意事项 。

2.乳猪的清洗处理步骤。

3.烤乳猪制作详细过程及火候，时间，食材先后顺序的详细讲解和操作。

4.专业老师手把手教，学员亲自动手操作，实地现场培训。

5.学员成品的品尝，评价，改进，直至老师与学员都满意为止。

6.开店流程及注意事项的讲解。

美食中心烧烤火爆项目：手工烤面筋，烤水果，烤鸡翅，烤鸡腿，烤鸡肉串，馕坑烤肉，脆皮烤乳猪，转炉烤全羊，分割烤全羊，碳烤乳鸽，烤山鸡，烤海鲜，疯狂烤翅，疯狂烤兔，等等

公司名称：新乡市美食中心烤乳猪培训

联系人：栗老师

在线咨询：1208688903

微信号：a13837303082

财富电话：0373-5827788 13837303082

美食网址：http://www.xxmszx.com

公司地址：河南省新乡市解放大道南段南桥派出所南邻

乘车路线: 1、新乡市火车站乘3路、108路到新建街站下车，向南50米路西即到

2、汽车东站乘44路冷库站下车即到