

味之兴供应金牌烤乳猪培训

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 味之兴供应金牌烤乳猪培训 |
| 公司名称 | 广州市味之兴管理有限公司 |
| 价格 | 2000.00/1 |
| 规格参数 | 品牌:味之兴 型号:味里乾坤 |
| 公司地址 | 广州市白云区永泰永平街道百世商业广场d5栋4楼 |
| 联系电话 | 020-86052963 15218810208 |

产品详情

烧乳猪在广东已有超过二千年的历史。在南越王墓中起出的陪葬品中，便包括了专门用作烧乳猪的烤炉和叉。在清朝时，粤菜的烧乳猪更被选入为“满汉全席”的菜色之一。现在烧乳猪是广东烧味其中一种。一般的制法是以重约五公斤的乳猪，宰杀后在腹部剖开，取出肋骨，放入特制烧烤叉撑开，放入烤炉烤成。如果烧烤时用慢火，烧出的乳猪猪皮光滑，称之为光皮。亦可以用猛火烧烤，其间在猪皮涂上油，令猪皮成充满气泡的金黄色，即为“麻皮乳猪”。乳猪的特点包括皮薄脆、肉松嫩、骨香酥。吃时把乳猪斩成小件，因肉少皮薄，称为片皮乳猪；

地址：广州市白云区永平街集贤路280号荟贤综合市场4楼（永泰客运站附近）

烤乳猪，又称脆皮乳猪，是广东传统风味名吃。烤乳猪是广州***著名的特色菜，早在西周时此菜已被列为“八珍”之一，那时称为“炮豚”。皮烤至黄澄澄金灿灿的，色泽香艳，油光可鉴，香气浓郁，让人垂涎欲滴。猪皮含大量胶原蛋白，有养颜健肤功能。乳猪较瘦，脂肪含量少，老年人亦可放心食用。

烧乳猪是传统食品的一种。制法是将二至六个星期大，仍未断奶的乳猪宰杀后，以炉火烧烤而成。世界不同的饮食文化中都有烧乳猪这种菜色，现今的中国菜中以粤菜的烧乳猪***广为流传。

味之兴烧腊培训品种有：

方案一：

脆皮烧鸭，深井烧鹅、蜜汁叉烧、蜜汁烧排骨、澳门烧肉、蜜汁烧鸡翅、脆皮乳鸽、奥尔良烤鸡、肯德基炸鸡、虎皮凤爪、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、潮州卤水(包含卤猪手、卤大肠、卤猪耳、卤鸭等)、四川卤菜(卤鸭掌、鸭翅、猪头肉等)、等等多达15种之多。

方案二：

广式烧腊培训品种有

广式烧乳猪 京都琵琶鸭

千层猪耳朵 蜜汁烧大肠

白云凤爪 泡椒凤爪

桂花糖藕 凉拌青瓜

客家咸香鸡 手撕鸡

白切鸡 广式烧鸭

脆皮烧肉 澳门烧肉

密汁叉烧 潮州卤水

川卤 脆皮烧肉

脆皮乳鸽 虎皮凤爪

肯德基炸鸡 蜜汁烧鸡翅

奥尔良烤鸡 培训费用仅需3800元 (材料吃住全包)

单独学习烤乳猪培训费2000元。(含吃住费用)学完之后自己个人有能力独立开铺！味之兴餐饮是一家以烧腊为主及餐饮策划推广服务的培训基地。本中心一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固的地位。在这段时间里得到很多学员认同。我们有信心打造全城实力，口碑的培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，慕求令到每位学员在***短的时间里能撑握整个乳猪的制作与技巧。报名联系人:李妍

味之兴小吃创业热线:152-1881-0208 李经理 (微信同号) 味之兴小吃创业QQ:760-900-190
味之兴地址:广州市白云区永泰永平街集贤路280号百世商业广场D5栋4楼 (永泰客运站旁)