

学烤乳猪技术，烤乳猪培训，开烤乳猪店来厨神汇

产品名称	学烤乳猪技术，烤乳猪培训，开烤乳猪店来厨神汇
公司名称	武汉厨神汇餐饮管理有限公司
价格	3680.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市江汉区新华下路17号新华豪庭A栋2单元601室
联系电话	暂无

产品详情

烤乳猪

文化渊源烤乳猪：早在西周时此菜已被列为“八珍”之一，那时称为“炮豚”；是广州最著名的特色菜，并且是“满汉全席”中的主打菜肴之一。烤乳猪也是许多年来广东人祭祖的祭品之一，是家家都少不了的应节之物，用乳猪祭完先人后，亲戚们再聚餐食用。烤乳猪的制作原料有乳猪、精盐、白糖、八角粉、五香粉等；其营养丰富。在南北朝时，贾思勰已把烤乳猪作为一项重要的烹饪技术成果而记载在《齐民要术》中了。

详细描述

烤乳猪是广州最著名的特色小吃，并且是“满汉全席”中的特色菜。早在西周时此菜已被列为“八珍”之一，那时称为“炮豚”。在南北朝时，贾思勰已把烤乳猪作为一项重要的烹饪技术成果而记载在《齐民要术》中了。他写道：“色同琥珀，又类真金，入口则消，壮若凌雪，含浆膏润，特异非常也。”一千四百多年前，中国汉族劳动人民烹饪技艺已有这样高深的造诣，实令世人赞叹。烤乳猪也是许多年来广东人祭祖的祭品之一，是家家都少不了的应节之物，用乳猪祭完先人后，亲戚们再聚餐食用。

<p>培训内容</p>	<p>原味烤乳猪 香辣烤乳猪 孜然</p>
<p>培训费用</p>	<p>3680元，包教包会，包吃包住，免技术、免费终身技术升级、免费设计店面</p>

	据个人领悟能力学会为止，6280元可
培训课程	1.烤乳猪经营设备器具与经营模式 3.烤乳猪调料酱料制作技术。 4.烤 5.学员练习各种烤乳猪的制作。 6.
培训时间	老师手把手授课，包教包会,学会 5天左右，视个人情况而定。
支持优惠	1. 根据个人投资能力免费指导选 销方案。 2. 根据店面情况免费设计装修方 店面灯箱效果图。 3. 免费提供整体店面的投资预算 4. 根据当地消费水平，免费设定 5. 厨神汇合作商低价批发原材料 6. 免费后期技术升级，免学费复 7. 本公司所有项目，同时学两项力

