

烤乳猪培训,脆皮烤乳猪腌制方法

产品名称	烤乳猪培训,脆皮烤乳猪腌制方法
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	2000.00/个
规格参数	培训内容:烤乳猪培训 培训方式:一对一 培训效果:包教会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

烤乳猪培训,脆皮烤乳猪腌制方法,烤乳猪具有地方风味的传统佳肴,以小猪为主要原料,宰杀后,去其肚杂,刮净猪毛,涂上香料、香油,以通杆由猪股部刺入,由眼部穿出,置于烧旺的炭火上烘烤,直至皮色呈黄色时为止。烤熟的小猪皮色金黄而脆、肉嫩醇香,是招待贵宾的理想佳品。

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
- 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.学员独自实操练习,师傅在旁指导
- 5.学员成品的品尝,评价,改进,直至师傅与学员都满意
- 6.开店流程及注意事项的讲解

烤乳猪培训合作方式:

- 1.脆皮烤乳猪做法及技术配方无保留传授:元,一次性收费,学习期间包吃住,随到随学,包教包会,学会为止!
- 2.烤乳猪高级班:元,学习脆皮烤乳猪技术配方和广式烧烤技术配方(广式烧腊内容有:客家咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、广式烧鸭、深井烧鹅、蜜汁烧排骨、蜜汁叉烧、潮州卤水、川卤、化皮烧肉、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、肯德基炸鸡、蜜汁烧鸡翅、广东烧鸡等)

脆皮烤乳猪是一道色泽大红,油光明亮,皮脆酥香,肉嫩鲜美,风味独特粤菜。品牌创造价值,卓

越品质，细节决定成败，执行决定战略，广州广品餐饮专业烤乳猪培训，皮脆肉嫩的烤乳猪将培训，正宗专业的烤乳猪培训，广州首家烤乳猪培训机构，雄厚的脆皮烤乳猪培训师资力量，全程以实际操作为主，为让学员易学易掌握，我培训中心实行一对一的手把手教学，包教包会，学会为止！要想学到正宗的脆皮烤乳猪做法及技术配方就要到广品餐饮烤乳猪培训中心！