

# 新乡的学习烤鸭技术 教真正的小吃技术

产品名称	新乡的学习烤鸭技术 教真正的小吃技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

学正宗烤鸭 这里教的正宗

烤鸭是名扬世界的著名美食菜品，在中国南北朝时期可是宫廷食品，北京烤鸭以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。烤鸭如果要想口味更美、菜肴造型更佳，那么就必须在片烤鸭技术上下功夫，片得好的鸭肉吃在嘴里酥香味美，而且大小均匀如丁香叶口感则酥香鲜嫩，独具风味。历代美食家吃烤鸭，吃出了许多讲究来，似乎非如此吃食，则不能体现出正宗风味。烤鸭它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留。

北京烤鸭分为两大流派，而北京较著名的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。膳学派小吃培训学校烤鸭培训色泽金黄，香味诱人，口感外酥里嫩，料入肉内，香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，骨里透香，回味无穷。本校的烤鸭正是凭借其迷人口味，一吃难忘，做烤鸭生意投资小，利润高，风险低，美食园为您提供了一个可靠的创业机会!商业街、社区里、超市内、学校旁.....处处是开店的好地方！我们以诚对待每一位前来学习的朋友！

餐饮创业是的创业选择行业。选择餐饮创业完全不会受到季节、地区、年龄、学历的限制，是一个连金融危机都影响不到的朝阳行业!其实对于餐饮创业来说，由于他的入行门槛低，创业尤其是初次选择餐饮行业不会让你失望。

烤鸭它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留。

烤鸭的烤制,分明炉(即挂炉)和焖炉两法。特色就是使用挂炉烤法烤制,它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子,表面色泽金黄油亮,外酥香而里肉嫩,别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法,是首先以利刀将其削为薄片,用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱,然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之,极为香美。脆皮烤鸭,其历史悠久,蜚声中外。它是采用挂炉明火烧的方法烤制而成,其皮脂酥脆,肉质鲜嫩,飘逸着清香,鸭体形态丰盈饱满,全身呈均匀的枣红色,油光滑泽,赏心悦目。配以荷叶饼、葱、酱食之,腴美醇厚,回味无穷。深受南北消费者欢迎。脆皮烤鸭特色:色泽红艳、肉质细嫩、味道醇厚、肥而不腻、口感外酥里嫩、入口奇香四溢……

现在人看重味觉,而不太在乎价格。如果味道好,价格高也会有顾客;如果味道差,价格再低也没有人愿意吃的。要味道,要么自己研发,拉面培训学校不断尝试,这种率极低;要么拜师学艺,找高人指点,或者找专门的小吃培训公司学习。这里给大家推荐一家正宗的小吃培训公司一名食园小吃培训公司,成都地区正宗的小吃培训基地,规模大、服务态度好,味道刚刚滴。要学习或升级小吃技术的不妨前去品尝一下,再做选择。

- 1.讲述馋嘴鸭的发展史及基础知识。
- 2.讲解腌制馋嘴鸭各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.馋嘴鸭配料的配制及方法。
- 4.馋嘴鸭各种半成品搭配制作。
- 5.馋嘴鸭未售完半成品的保存方法。
- 6.馋嘴鸭设备器具采购途径和要求。
- 7.开馋嘴鸭店投资预算分析及风险回避,经营的模式和管理方法。

相传,烤鸭之美,是源于名贵品种的北京鸭,它是当今世界较优质的一种肉食鸭。据说,约起于千年前左右,因历代帝王游猎,偶获此纯白野鸭种,游猎而养,一直延续下来,才得此优良纯种,并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一种白鸭,故名“填鸭”。不仅如此,北京鸭曾在百年以前传至欧美,一鸣惊人。因而,作为优质品种的北京鸭,成为世界名贵鸭种来源已久。

对于现在越来越多渴望创业的人来说,一个盈利稳定,投资小的项目,是很多人都会选择的。烤鸭就是集这些优点于一身,因而,受到消费者的欢迎,深受消费者喜爱,想开家烤鸭店,到我们名食园来学习,能够充分保证你学到有用的东西,并且成功开业。