

# 济南可以学习烤鸭技术的地方

产品名称	济南可以学习烤鸭技术的地方
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

青岛正宗烤鸭技术培训，零基础包会

烤鸭历史悠久，起源于中国南北朝时期，当时《食珍录》中已记有炙鸭。朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴。为了增加鸭菜的风味，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子吃口酥香，肥而不腻，受到人们称赞，即被宫廷取名为“烤鸭”明初年间，老百姓爱吃南京板鸭，皇帝也爱吃，据说明太祖朱元璋就“日食烤鸭一只”。宫廷里的御厨们就想方设法研制鸭馐的新吃法来讨好皇帝，于是也就研制出了叉烧烤鸭和焖炉烤鸭这两种。北京鸭曾在百年以前传至欧美，经繁育一鸣惊人。电话咨询：。因而，作为优质品种是北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。北京烤鸭采用北京特有的果木炭火烤制，味道独特。

不管是在高档店还是大街小巷的小摊小，我们都可以看到烧鸭的影子。人们越来越喜欢广州烧鸭认为，广州烧鸭是一种快餐方式，在现在都是社会快节奏的生活下越来越受到人们的喜爱尤其是，白领工作者

的喜爱，因为它的出餐快，购买快而且吃起来消费也非常的快，因此在传统与西方的结合下产生出一个非常有特色的烧鸭食品，在这样的烧鸭中蕴涵着中国传统的文化手工艺而且有西方快餐式的方便。

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，酱香之，腴美醇厚，回味无穷，深受南北消费者欢迎。

膳学派果木烤鸭经过多年的研发、整合，邀请美食大家品尝，较终将百年的秘传工艺，用科学的方法，通过系统的输出，配料的配备，达到流程标准化的程度。中华膳学派果木烤鸭，无需技术，无需经验，全套核心技术培训，包教包会，数天学精数年技术。中华膳学派果木烤鸭三大创新吃鸭文化。凉鸭：烤后的凉鸭，连骨剁成0.6厘米宽、4.5厘米长的鸭块，再浇全味汁，亦可作凉菜上席。

北京脆皮烤鸭始创于清代乾隆末年，1795年嘉庆皇帝继位后，去东陵祭祖路过通州宫庄，闻香察访，得知北京脆皮烤鸭，食后龙颜大喜，赞不绝口。1801年赐封御用贡品，名振京城。老北京脆皮烤鸭的主要特点是：由数十种名贵中药精心选料，科学配方，定时腌制，高温高压，香气扑鼻，色鲜味美，外脆肉嫩，香酥爽口，食后具有消食化气，开胃健脾，强筋壮骨，养颜美容，防衰老多种功效，深受广大消费者欢迎。

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.....烤鸭现已成为街头小巷非常火爆的项目，以成本低收入快的优

势，迅速占领市场，越来越多的人开始陆续学习烤鸭技术，制作起来简单易学，以味美价更优的优势，赢得大家的好评。烤鸭培训或烤鸭技术培训，不光是要教烤鸭技艺，烤鸭大家庭现在也有了各式各样的称谓：脆皮烤鸭、啤酒烤鸭、卤烤鸭、酱烤鸭、铁板烤鸭、甜皮鸭、手撕鸭、果木烤鸭、爆烤鸭、炭烤板鸭等等。从目前的市场行情看，卤烤鸭、酱烤鸭、啤酒烤鸭、铁板烤鸭当为烤鸭市场的四大金刚，占据着全国烤鸭市场一半以上的市场份额。因此，食光机特色食品研发中心的烤鸭系列技术培训重点主打卤烤鸭、酱烤鸭、啤酒烤鸭、铁板烤鸭。