

山东济宁能培训烤鸭，培训教学简单

产品名称	山东济宁能培训烤鸭，培训教学简单
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

山东济宁能培训烤鸭，培训教学简单002

“北京烤鸭”肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来的，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”，“北京烤鸭”名闻中外。

由烤鸭行业资深老师亲临授课，采用42种上等名贵中草药香料腌制15个小时以上在加上北京烤鸭的独特工艺烤制而成，其味道不同于其他市场上传统烤鸭，其味道香而不腻、凉而不腥、皮脆肉嫩、色泽均匀、汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富一经上市就受到了广大消费者的一致好评。

培训内容：

1.鸭子的选择

2.鸭子的处理要点

3.鸭子的腌制技巧

4.鸭子的腌制处理，包括麻辣鸭，五香鸭等

5.烤鸭炉的使用方法。

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。

北京烤鸭是具有世界声誉的北京著名菜式，起源于中国南北朝时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。

鸭为基础改革换代来的，香味有浓郁与清淡之分，茶油是一种国际营养学界推荐的健康食用油，简称“东方橄榄油”。是一种以单不饱和脂肪酸为主要成分的油类，含有丰富的多种维生素，能降低人体内的血压、血脂、血糖，防止高血压、高血脂、心脏病等“富贵病”的发生。茶油还含有一种生理活性成分角鲨烯，它具有香气。有很好的富氧能力，因而有着抗缺氧、抗疲劳；提高人体免疫力及增进胃肠道的功能。