

江苏南京学做脆皮烤鸭工艺流程出品好

产品名称	江苏南京学做脆皮烤鸭工艺流程出品好
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	3000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:脆皮烤鸭 地址:附近选择
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

放眼望去，传统型卤菜店用烤鸭来作为主打爆款是一个经典的选择，但同样是烤鸭，技法不一样，出来的效果也是完全不一样的，铁板烤鸭、啤酒烤鸭、转炉烤鸭等等品种繁多，但这其中的王一定是北京烤鸭，这倒不是因为北京烤鸭历史悠久就是受市场的，而是因为但凡爱吃烤鸭的人都独爱那一口脆皮。

一个好吃的脆皮烤鸭，它的突出重点就是皮脆油香，而很多烤鸭初学者常常发现，稍有不慎，制作出来的烤鸭不脆皮，从而影响口感，顾客自然也不愿意再购买。江苏南京学做脆皮烤鸭工艺流程出品好，想学脆皮烤鸭制作方法找食为先小吃创业，十三年老品牌，教学质量过硬有保障，好产品要有好的原料，我们用的时候一般都是选择2.25千克左右的填鸭，才能保证出品的品质。食为先教学脆皮烤鸭制作工艺，鸭子的预处理、充气、挂钩、烫坯、上色、风干、烤制前的准备工作，正式烤制制作步骤及注意事项。

接下来跟大家分享一下脆皮烧鸭的简单流程：

- 1、准备一只4.5-4.8斤的鸭
- 2、将准备好的怀盐、八角，葱头，蒜米，姜、香菜、烧鸭酱等等配料塞进鸭的独立里面，开始给鸭肚子缝针，如有时间的话，缝完针之后腌2-3小时，再烧开水烫鸭皮，这样腌法鸭胸部都有味
- 3、上烧鸭钩、打气（注意均匀受气）、再淋烧鸭专用脆皮水
- 4、淋完脆皮水之后，用风扇吹干鸭皮，吹越干越好，吹干之后就可以烤了
- 5、将烤炉预热达到200度左右，烤制40-50分钟，如果判断鸭熟透，主要看颜色，胸部收缩、肚子凹、手提轻重

另外想南京学到详细专业的脆皮烧鸭技术，还是到专业的烧鸭培训机构学习为好，食为先教学的烧腊卤泡系列包括脆皮烤鸭、啤酒烤鸭、北京烤鸭、铁板烤鸭、烤鸭头、手撕烤鸭、广式烧腊，烧鸭，深井烧鹅，盐焗鸡等等烧腊卤味。食为先体系采用手把手教学、现场实操练习，上手快易学会，每天都有来着五湖四海的学员在食为先学一技之长，实现自己的创业梦想。

江苏南京食为先餐饮实训地址：

南京市江宁区天元中路19号（地铁竹山路2号出口旁）