

江苏南通学烤鸭培训多久能开店

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 江苏南通学烤鸭培训多久能开店 |
| 公司名称 | 中山市食为先企业孵化器有限公司 |
| 价格 | 2000.00/项目 |
| 规格参数 | 品牌:食为先 项目:北京特色烤鸭 优势:味道更好 |
| 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

说起鸭子大家肯定都会想到北京特色烤鸭，这是一道有历史名菜，之前有句话“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾”。可以说到北京肯定要吃吃这大名鼎鼎的北京特色烤鸭。北京特色烤鸭，是北京名食，它以产品色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色。

江苏南通学烤鸭培训多久能开店，找食为先，好产品要有好的原料，北京特色烤鸭的选料不得马虎，制作北京特色烤鸭关键的就是鸭子的选择，这里要说北京特色填鸭是适合制作烤鸭的鸭种，因为它体型丰满、皮薄，肉质均匀、鲜嫩，脂肪均匀地分布在肌肉的纤维组织之间和皮下，我们用的时候一般都是选择2.25千克左右的填鸭，这样才能保证出品品质的稳定。

食为先北京特色烤鸭教学内容包括：

- 1、北京特色烤鸭
- 2、片皮烤鸭
- 3、果木烤鸭
- 4、挂炉烤鸭

北京特色烤鸭肉质比较肥，所以较好不要直接吃，有名的烤鸭三吃，也是因此而诞生。

1、荷叶饼裹着吃

甜面酱抹在荷叶饼上，裹上烤鸭片、葱丝、黄瓜条等等，甜面酱带来浓郁咸甜味，葱丝带来热烈辛辣感，北京人的豪爽也被包入了烤鸭文化！

2、蘸着蒜泥酱油吃

蒜泥的辣感有别于葱丝的直接，咀嚼中更大作用是刺激味蕾；再配合酱油的厚重滋味，一股独特的蒜香味便油然而生！

3、鸭皮蘸白糖吃

鸭皮酥脆，但却油腻；以白糖辅味，入口柔和，而且利于梅先生护嗓！此外，还有一种烤鸭的吃法，是自上个世纪九十年代就存在。懂行家的老饕，都喜欢将烤鸭，配着它吃！

江苏南通食为先地址：

江苏省南通市汽车客运站出口旁

食为先餐饮连锁品牌，目前在江苏南通、无锡、苏州、常州、徐州、南京、昆山等地区都有培训点欢迎现场考察了解。