

烟台香酥鸭专业老师培训

产品名称	烟台香酥鸭专业老师培训
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

烟台香酥鸭专业老师培训018

香酥鸡是采用白条鸡，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。膳学派香酥鸡鸭是采用40多味名贵中草药材科学配方，使其色泽金黄、香气袭人，外酥里嫩，香飘百米不散，香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，回味无穷！小本项目，投资小，见效快。产品的制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，认真讲解，直到学员做出合格的产品为止。

香酥鸭，故名思意就是用手撕之食用的一种美味鸭子。香酥鸭从选料上精益求精，严格要求，首选生长期在100天左右的湖鸭，配以十里八香制调料，结合几十种香料和中草药，经过长时间的密制，较终成为营养丰富、香味独特、口味浓郁的“特殊”菜肴。曾在2004年度得到有关重要领导的高度好评，因此被命名为“香酥鸭”。

鸭肉是进补的优良食品，营养很高，鸭肉的脂肪较健康。富含B族维生素和维生素E，其脂肪酸主要是不饱和脂肪酸和低碳饱和脂肪酸，易于消化。手撕烤鸭是非油炸的健康绿色食品，它采用多种名贵中药精心制成，色泽金黄，皮带芝麻，骨脆肉嫩，味道鲜美，不油腻。绝不含任何色素和防腐剂，是居家旅游的健康食品。香酥鸭采用先进的腌制和烤制技术，结合现代工艺、传统老汤，加上香都独有的百年卤水浸泡，一方面有滋补的功效，另一方面也使香味更加浓郁，香而不腻，脆嫩爽口，令人“食之难忘其味，观之难忘其色”，是真正意义上美食与传统文化的结合。

其中鸭是为餐桌上的上乘肴馔，也是人们进补的优良食品。鸭肉的营养价值与鸡肉相仿。在中医看来，鸭子吃的食物多为水生物，故其肉性味甘、寒，入肺胃肾经，有滋补、养胃、补肾、除痲热骨蒸、消水肿、止热痢、止咳化痰等作用。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”而驰名中外。风味特点：色泽略黄，柔软淡香。