

山东济宁烤鸭专业老师培训

产品名称	山东济宁烤鸭专业老师培训
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

山东济宁烤鸭专业老师培训018

烤鸭的吃法多种多样，一般是将烤熟的整鸭趁热用刀切成丁香状的薄片，片片有皮，片片有肉，然后蘸甜面酱，加葱白，用荷叶饼卷着吃。如把鸭腰、肫创始烤鸭的古城西安，在本世纪二十年代恢复了烤鸭，先由一家“烧烤店”兼营，后发展到多家经营。近年来，专营烤鸭的“西安烤鸭店”成立后，又变气泵吹气为装水，这样烤出的鸭肉特别鲜嫩。等下水烹制成各色美味，与烤鸭同上宴席，则称“全鸭席”

鸭肉营养丰富，特别适宜夏秋季节食用，既能补充过度消耗的营养，又可祛除暑热给人体带来的不适。不应久食烟熏和烘烤的鸭肉，因其加工后可产生苯并芘物质，此物有致癌作用。烤鸭技艺是经过多次反复改进。

如前所述，唐代的烤鸭方法是“明火暗味烤活鸭”，宋时变为“埋鸭于塘（tang）灰中烤而熟之”，元代采取放羊肚、调料于鸭腹内，投入焖炉中，通过炉墙的热度将鸭焖烤而熟。由于这种方法“火力文而不烈”，烤出的鸭子外皮焦黄，肉质鲜嫩，“一咬就流油”，而不觉腻。

南宋时，烤鸭已为临安(杭州)市食中的名品。其实烤鸭不但已成为民间美味，同时也是士大夫家中的珍肴。但至后来，据《元史》记载，元破临安后，元将伯颜曾将临安城里的百工技艺徙至大都(北京)，由此，烤鸭技术就这样传到北京，烤鸭并成为元宫御膳奇珍之一。随着朝代的更替，烤鸭成为明、清宫廷的美味。明代时，烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴，后正式命为北京烤鸭。随着社会的发展，北京烤鸭逐步由皇宫传到民间。好食味培训的北京烤鸭都是现场教学学员现烤的，烤鸭以体型饱满、颜色均匀，以呈枣红、焦黄为佳，无血染痕迹、皮质厚，皮层酥脆，外焦里嫩，有入口即化的感觉，一刀片下去就能闻到香味，并带有一股果木的清香，细品起来，味道更加美味者为上品。好食味按照北京烤鸭、啤酒烤鸭标准的比例配方和制作方法，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。