

烤鸭技术在山东青岛教学的地方

产品名称	烤鸭技术在山东青岛教学的地方
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

烤鸭技术在山东青岛教学的地方002

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。

烤鸭介绍：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。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热片成片（可以皮肉不分，片片带皮带肉，也可以皮肉分开，先片皮后片肉），蘸甜面酱，加葱白、黄瓜条，用特别的荷叶饼卷着吃；也可将酱油和蒜泥拌匀，同烤鸭肉一起用饼卷着吃；喜食甜的，可以蘸白糖吃；用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉吃，味道也。

膳学派烤鸭培训中心

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。随着朝代的替，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。

利润分析:1只白条鸭进价平均在8-15元之间，做成烤鸭后每只零售在18-28元之间，利润在每只10-16元之间，保守估计每日可店售50只，外卖40只。每日毛利润800-1400元之间，按每日800计算，一个月即 $800 \times 30 = 2.4$ 万，一年即 $2.4 \times 12 = 28.8$ 万。投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益。不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营。产品风味独特，能满足男女老少各类消费群体。