

烤鸭技术在山东济宁能学习的地方

产品名称	烤鸭技术在山东济宁能学习的地方
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

烤鸭技术在山东济宁能学习的地方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。

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学员现烤的，烤鸭以体型饱满、颜色均匀，以呈

