

学脆皮烤鸭技术地址 脆皮烤鸭小吃培训

产品名称	学脆皮烤鸭技术地址 脆皮烤鸭小吃培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

明初年间，老百姓爱吃南京板鸭，皇帝也爱吃，据说明太祖朱元璋就“日食烤鸭一只”。宫廷里的御厨们就想方设法研制鸭馐的新吃法来讨好皇帝，于是也就研制出了脆皮烤鸭和焖炉烤鸭这两种。中国餐饮行业已经成为投资热点，不同水平、不同档次的餐饮店开始成为许多创业者的投资对象。近年，在大众化经营的潮流趋势下，一些特色菜馆、特色熟食店、火锅店、小吃街、美食广场、快餐厅、外卖店等发展势头良好。入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。

脆皮烤鸭美食，主要由鸭子制作而成，它油润发亮，皮脆肉嫩，腴美香醇，外焦里嫩，香气扑鼻，北京烤鸭源于明盛于清，历经数百年终成文化。史料记载，清同治三年（公元1864年）北京烤鸭就很盛行，百年来，经历历代名师雕琢改进，北京烤鸭烤制技术愈来愈精，味道越来越醇厚，深受海内外人士的青睞和推崇。

北京烤鸭采用北京特有的果木炭火烤制，味道独特。鸭肉中的脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗脚气病，神经炎和多种炎症，还能抗衰老。食味源餐饮培训学校中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。