

专业北京烤鸭培训

产品名称	专业北京烤鸭培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里教中国北京烤鸭技术 秘制配方全教

中国名食园餐饮培训学校，是一家培训全国各地特色小吃的餐饮企业。为使更多的学员成功开好快餐店，我们不断深入各地，广泛发掘各民族的美食小吃，学习当地知名的小吃技术，借鉴他们成功的经验，打造完善的开店经营模式，帮助大批学员树立了多个小吃品牌，为他们的创业成功与发展提供了坚实的后盾。中心每年都引进了全国的各类名特优小吃食品，种类万千，口味俱佳。我校的培训方式新颖独特，因材施教，学以致用，满足不同学历，不同年龄，不同地方的学员需求，教学与实习并轨，包教包会。无盲区培训，无间断培训。

说到北京非常有名的美食，我第一个冒出来的就是北京烤鸭，相信不少人都和我一样，对于北京烤鸭可以说是提到就会流口水，因为北京烤鸭真的是非常好吃，离着很远就可以闻到那烤鸭的香味，看起来油油的，但吃起来却一点都不腻，口感非常好。鸭子的肉质也是非常鲜美，鲜嫩，至少吃起来不会让人感觉非常腻。北京烤鸭之所以成为京师传统佳肴，驰名中外，是因为它具有三个特点：首先是它具有优质的原料—北京填鸭：北京填鸭品种好，体形肥厚、肤色白、肌肉细嫩、有脂肪层。

北京烤鸭的烤制，分明炉（即挂炉）和焖炉两法。全聚德烤鸭店的特色，就是使用挂炉烤法烤制，它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。北京烤鸭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家北京烤鸭店，到我们名食园来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。