

正宗烤鸭加盟全聚德烤鸭加盟

产品名称	正宗烤鸭加盟全聚德烤鸭加盟
公司名称	北京京创腾翔餐饮管理有限公司
价格	3800.00/套
规格参数	烤鸭:1 1:1 1:1
公司地址	北京市大兴区枣园东里正光天和商业广场
联系电话	01080252573 15116901220

产品详情

北京正宗果木烤鸭果木烤鸭，北京果木烤鸭脆皮烤鸭加盟，脆皮烤鸭，北京脆皮烤鸭果木烤鸭配方，果木烤鸭加盟，北京正宗果木烤鸭果木烤鸭，北京果木烤鸭，果木烤鸭配方烤鸭 果木烤鸭

北京烤鸭啤酒烤鸭做法 果炭烤鸭炉系烧炭型烤鸭炉的一种，烤鸭炉整体由三节组合而成，质轻，移动拆卸方便，易于清洗操作，美观大方，内挂烤。一炉一次可烤12-13只鸭；不锈钢亚弧焊精加工而成，内含炉具，下有放油管。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱 详细描述

品名：烤鸭炉|果木炭烤鸭炉|北京烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|烤鸭炉价格|单层烤鸭炉 主体直径：80CM
主体炉高：135CM 壁厚：0.6mm左右 重量：35kg果木炭烤鸭炉烤鸭制作方法简述：原料准备
填鸭1只（约2000克），饴糖水35克，甜面酱25克，京葱段100克，黄瓜条20克，干蒜头、八角、姜、白
卤水酌量。面粉200克，做成荷叶饼20张。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转
烤禽箱 制法简述（一）鸭经宰杀，去毛，挖去内脏，打气，表皮擦饴糖水，风干（西北风天约2小时吹
干鸭身，南风天可利用火焙）。（二）入炉用果木烧烤约25分钟，至外表大红即可。食时切片上碟。取
薄饼一张，放片皮鸭一二片在上面，伴以葱段、黄瓜条、蒜茸、涂上甜面酱，卷起进食。效益分析：每
只袋装冷冻鸭（各地冷藏市场均有销售）的进价按1.0-1.3公斤价格5-6元，做成烤鸭后每只零售在15-25元
，饭店酒店等餐饮场所价格更高，果木炭烤脆皮烤鸭炉[烤鹅炉]特点:经果木炭烤鸭炉烤制的鸡、鸭、
鹅等，具有“色、香、味”三绝，皮脂酥脆，肉质鲜嫩，飘逸着清香，鸭体形态丰盈饱满，全身呈均匀
的枣红色，油光滑泽，赏心悦目。

北京烤鸭炉不用电，不用煤，不用气，操作方便，简单易学，一学就会，一上马就赚钱。
投资少，仅需3000元至5000元资金即可迅速周转，见效快。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉
|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱随机赠送:北京脆皮烤鸭,北京烤鸭,花香酥烤鸭,无油烤鸭,药膳烤鸭,瘦肉型烤鸭,蔬
香酥烤鸭,及腌制烤鸭的调料及腌制的方法！另独家赠送北京烤鸭制作工艺技术VCD光盘！