

# 加盟老北京脆皮烤鸭多少钱

产品名称	加盟老北京脆皮烤鸭多少钱
公司名称	北京永创兴源餐饮管理有限公司
价格	3800.00/套
规格参数	
公司地址	北京市大兴区兴华大街(二段)3号院4号楼18层2115
联系电话	01057158541 15210278909

## 产品详情

北京烤鸭”早在明朝时就已成为北京官府人家中的席上珍品。北京两家有名的烤鸭店“便宜坊”“全聚德”，便是明朝时开业的。到了清朝，官吏们常常收购北京烤鸭，供皇帝及其亲属享用。新中国建立后，北京烤鸭的声誉与日俱增，更加闻名世界。据说周总理生前十分欣赏和关注这一名菜，他曾29次到北京“全聚德”烤鸭店视察工作，宴请外宾，品尝烤鸭。为了适应社会发展需要，而今全聚德烤鸭店，烤制操作已逾加现代化，风味更加珍美。“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。国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来的，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”，“北京烤鸭”名闻中外。

北京烤鸭的烤制，分明炉（即挂炉）和焖炉两法。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。北京烤鸭以北京填鸭为主料，经烤制而成。其特点是色泽红润，皮脆肉嫩，腴美醇香。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热切成片，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，味道也极佳。片净肉的鸭架还可以加白菜、冬瓜煮汤，别有风味。

传授正宗穿骨香手撕烤鸭技术,如是假冒包赔您双倍损失。  
欢迎来店内考察。手把手教您,保证2天教会。开店即可。月入万元。

四十种黄金配比的中药材熬制汤料和鸭肉的结合,达到降火温补、消化通气、开胃健脾,滋阴养肾、强筋壮骨、化淤止痛、养颜美容等功效!权威科技机构测定认证穿(川)骨香手撕鸭中含有蛋白质、维生素、钙、磷、铁、多种氨基酸等营养素,而且含量异常丰富。穿

骨香手撕鸭不但味美,而且营养保健价值很高。穿(川)骨香手撕鸭 是目前市场上唯一的非油炸的健康绿色食品。它采用二十多种名贵中药并容纳江南风味精心制成,色泽金黄,皮带芝麻,骨脆肉嫩,味道鲜美,绝不油腻。绝不含任何色素和防腐剂,在高温(250 )长达三个小时的明炉焙烤过程中,可以杀死所有可能存在的细菌和病毒,除脂肪和部分水分蒸发和流失外,其它营养素基本没有损失。蛋白质的相对含量还有所增加!别具风味特色,是目前公认的唯一符合现代消费潮流的非油炸健康绿色休闲食品。作为美味的休闲食品特

别适合居家旅游、赠送亲友之佳品!

火爆联系方式：

业务手机：15210278909（孟娟）15117962340 15116901232（胡经理）微信同步

业务QQ：709036234 1004214672 1035980420

总部地址：北京市大兴区波普中心四号楼2115室