北京果木烤鸭整套技术 烤鸭炉一共3800

产品名称	北京果木烤鸭整套技术 烤鸭炉一共3800
公司名称	北京永创兴源餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

北京果木烤鸭整套技术 烤鸭炉一共3800

果木烤鸭的出现，带来了烤鸭口味上的革命一．其鸭坯是选用优质樱桃谷鸭子，

采用独家秘制的腌料，特殊的加工工艺和腌制浸泡方法腌浸两天后，经烤炉烤制

近一小时，出炉时色泽亮丽、皮层酥脆、肉质鲜嫩、果木清香四溢，吃起来香而

不腻，堪称一绝。

二烤制鸭子选用苹果木，枣木，梨木等果木做燃料，果木之香会渗入鸭体内，这

样烤制出炉的烤鸭具有“ 色、香、味 ”三绝，皮脂酥脆，肉质鲜嫩，飘逸着果木

香，鸭子体形态丰盈饱满，全身呈均匀的枣红色，油光滑泽，看了令人赏欣悦目

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

微信： 15116901232 15210278909

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