

北京烤鸭 北京脆皮烤鸭

产品名称	北京烤鸭 北京脆皮烤鸭
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

最新配方北京新一代红酒烤鸭加盟 关于烤鸭的形成，早在公元400多年的南北朝，《食珍录》中即有“炙鸭”字样出现，南宋时，“炙鸭”已为[临安（杭州）](#)“市食”中的名品。其时烤鸭不但已成为民间美味，同时也是士大夫家中的珍馐。但至后来，据《元史》记载，元破临安后，元将伯颜曾将临安城里的百工技艺徙至大都（北京），由此，烤鸭技术就这样传到北京，烤鸭并成为元宫御膳奇珍之一。继而，随着朝代的更替，烤鸭亦成为明、清宫廷的美味。明代时，烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴；据说清代乾隆皇帝以及慈禧太后，都特别爱吃烤鸭。从此，便正式命为“北京烤鸭”。后来，北京烤鸭随着社会的发展，并逐步由皇宫传到民间。北京烤鸭北京烤鸭如何开好北京脆皮烤鸭加盟店?开家脆皮烤鸭加盟店最基本的服务很重要，脆皮烤鸭加盟店内营业员及销售必须注重服务及技巧，提高食品质量，这样才能让顾客慕名而来、满意而归。开家北京脆皮烤鸭加盟店最重要的就是口味与宣传，饮食产品是有设施，环境、菜品、服务、价格等几个条件共同来构成的。但菜品才是饮食行业的核心部分，酒香不怕巷子深，说的就是产品质量本身就是吸烟顾客的重要条件。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，除去佐料及设备折旧后的利润在每只8-15元，保守估计每日可店售50只，外卖50只，每日毛利润800-1000元，一个月即800×30=24000-30000元，一年即30000×12=360000元，按最最保守估计，扣除税收（包括：工资、水电、门店租金）以及其他不可预测因素导致的费用，每年利润不会低于10--20万元。并且鸭油作为一种动物油，一公斤售价5至8元，可将木炭、水、电等费用抵消。由此看来，开家果木脆皮烤鸭店是一项投资小见效快的好生意，一年没有淡季与旺季之分。

北京烤鸭，是北京名食，它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。相传，烤鸭之美，系源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界最优质的一种肉食鸭。据说，这一特种纯白京鸭的饲养，约起于千年前左右，是因辽金元之历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，后为游猎而养，一直延续下来，才得此优良纯种，并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一

种白鸭，故名“填鸭”。不仅如此，北京鸭曾在百年以前传至欧美，经繁育一鸣惊人。因而，作为优质品种的北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。

火爆联系方式: 010-57158541

官方网站：www.bjycxy88.com

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