

脆皮烤鸭加盟v脆皮烤鸭历史悠久

产品名称	脆皮烤鸭加盟v脆皮烤鸭历史悠久
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

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。

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，宴请外宾，品尝烤鸭。北京烤鸭的烤制，分明炉（即挂炉）和焖炉两法。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，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，为了适应社会发展需要，而今鸭店的烤制操作已愈加现代化，风味更加珍美。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

- 1.1、原料处理选用2.5-3千克健康鸭，采用切断三管法宰杀放血，烫毛用55-60℃水，烫3分钟左右，烫毛、褪毛操作要轻而快，毛褪得干净又不伤皮肤，然后在鸭翅下开一小口，取出内脏，掏膛时动作要快，内脏完整不碎，断去鸭脚和翅膀，然后进行涮膛，把鸭腔、鸭颈、鸭嘴洗涮干净，将回头肠及腔内的软组织取出，鸭皮无血污。
- 2.2、烫皮挂色将鸭体用饴糖沸水浇烫，从上至下浇烫3-4次，然后用糖水浇淋鸭身，一般糖水由饴糖与水按1：6-7比例配制。
- 3.3、凉坯将已烫皮挂色的鸭子挂在阴凉、通风处，使鸭子皮肤干燥，一般在春秋季节经24小时凉坯，夏季4-6小时。
- 4.4、烤制首先用塞子将鸭子肛门堵住，将开水由颈部刀口处灌入，称为灌汤，然后再打一遍色，然后进入烤炉。北京烤鸭选用的木材以枣木为最好，其次为桃、杏、梨木。木材点燃后，炉温升至200℃以上时，便可以烤鸭了，烤鸭的温度是关键，一般炉温控制在250-300℃之间，在烤制过程中，根据鸭坯上色情况，调整鸭子的方位，一般需烤制30分钟左右，烤制也可以根据鸭子出炉时腔内颜色判断烤制的熟度，汤为粉红色时，说明鸭子7-8分熟，浅白色汤时，为9-10分熟，汤为乳白色时，说明烤过火了。

5.5、出炉刷油鸭子出炉后，马上刷一层香油，增加鸭皮的光亮度。

6.北京烤鸭一般与甜面酱、大葱一起食用。

火爆联系方式：010-57158541

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