

# 老北京挂炉烤鸭做法片皮烤鸭吃法

产品名称	老北京挂炉烤鸭做法片皮烤鸭吃法
公司名称	北京京创腾翔餐饮管理有限公司
价格	1.00/套
规格参数	1:11111 1:11111 1:11111
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

北京烤鸭s北京片皮蘸酱烤鸭加盟s脆皮烤鸭

公元十五世纪初，明代迁都于北京，烤鸭技术也带到北京，并被进一步发展。明万历年间的太监刘若遇在其撰的《宫史?饮食好尚中曾写道：“.....本地则烧鹅、鸡、鸭。”说明那时烤鸭已成为北京风味名菜。早年，在北京经营烤鸭店有便宜坊、全聚德、六合坊、祯源馆等，其中以便宜坊、全聚德两家名气最大，至今兴盛不衰。

外地到京每个车站都有车接站、到公司现场品尝味道、满意后再学习、学习期间公司免费提供宿舍、欢迎广大创业者到公司参观考察

老北京焖炉烤鸭加盟s北京片皮烤鸭技术培训

学习脆皮烤鸭技术s皮脆烤鸭加盟费多少

开业于（清）咸丰五年，至今已有130多年的历史，以经营焖炉烤鸭而驰名。全聚德创立于同治三年，至今已有120多年的历史，以经营挂炉烤鸭而著称。新中国成立后，这两家烤鸭店发展较忸。现北京已有八家全聚德，三家便宜坊。在菜品上也由初期“烤鸭”等数菜，发展到利用鸭身的各个部们制作多种凉热菜，与烤鸭一起上席，这就是“全鸭席”、“。京师美馔，莫过于鸭，而炙者成佳。”这就是前人给“北京烤鸭”的美好评价，而外国朋友则称它为“世界第一美味。”凡来北京旅游的国内外宾客，都以一尝“北京烤鸭”为快事。甚至在北京流传这样一名话：“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾。”1986年，原捷克斯洛伐克首都布拉格举行的“第五届国际烹饪专业技艺表演大赛”中，“北京烤鸭”荣获金牌。新中国建立后。

北京总部负责人电话13521789600孟经理【全方位技术指导15116901220罗师傅】

咨询热线：13521789600孟经理【加盟热线：一三五二一七八九六零零、咨询扣扣：一二零六二三一五六六、联系人孟经理】（免费咨询热线）【微信和手机同号】

客服QQ: 1206231566 //419022760//931567213//1095699140 ( 免费服务 , 免费咨询 )

外地到京每个车站都有车接站、到公司现场品尝味道、满意后再学习、学习期间公司免费提供宿舍、欢迎广大创业者到公司参观考察