

# 湖南北京烤鸭培训 学北京烤鸭多少钱

产品名称	湖南北京烤鸭培训 学北京烤鸭多少钱
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	微信同号:微信同号
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

### 北京烤鸭

北京烤鸭介绍 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。朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴。为了增加鸭菜的风味，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子吃口酥香，肥而不腻，受到人们称赞，即被宫廷取名为“烤鸭”。以后明朝迁都北京，烤鸭技术也带到北京，并被进一步发展。由于制作时取用玉泉山所产的填鸭，皮薄肉嫩，口味更佳。烤鸭很快就成为北京风味名菜。北京两家有名的烤鸭店“便宜坊”“全聚德”，便是明朝时开业的。至今也有130多年历史了。“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。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热片成片（可以皮肉不分，片片带皮带肉，也可以皮肉分开，先片皮后片肉），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。后经集团多年潜心研究，制作出香酥烤鸡，肉质鲜嫩，色泽金黄。凡购买食客赞不绝口！

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：18374888225

小吃创业微信：18374888225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

学两个技术送两个技术

名师简介 刘慧 国家中式烹调师高级 从业11年（2004-2015）年入厨，注重学习交流，在菜系的创新上，得到中国特级大师蔡俊斌老师精心栽培，曾担任辣的叫总厨。2012年任培训老师与技术顾问以来，工作诚信，对人热诚，教学耐心，深受学员喜爱！

## 培训详情

培训内容	北京烤鸭、香酥烤鸡整套制作流程
培训费用	元，包教包会，提供住宿，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学
培训内容	1.鸭（鸡）子的选择2.鸭（鸡）子的处理要点3.鸭（鸡）子的腌制技巧4.鸭（鸡）
优惠酬宾	加学：果木炭烤鸭、卤菜、鸭脖系列、酱板鸭、凉拌菜等项目，可学二送二、学

市场前景 北京烤鸭"京师美馐，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。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。