

湖南木炭烤鸭培训 长沙学木炭烤鸭 正宗烤鸭培训

产品名称	湖南木炭烤鸭培训 长沙学木炭烤鸭 正宗烤鸭培训
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

木炭烤鸭

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地分校

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

陈杰老师联系有优惠！

木炭烤鸭介绍“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。烤鸭很快就成为全国风味名菜。北京两家有名的烤鸭店“便宜坊”“全聚德”，便是明朝时开业的。到了清朝，官吏们常常收购北京烤鸭，供皇帝及其亲属享用。据《竹叶亭杂记》记载：“亲戚寿日，必以烧鸭相馈遣。”烧就是烤，

可见烤鸭还成了当时勋戚贵族间往来的必送礼品。又有《忆京都词》这样写道：“忆京都，填鸭冠寰中。焖烤登盘肥而美，加之炮烙制尤工。”烤鸭技艺是经过多次反复改进，而渐臻完美的。如前所述，唐代的烤鸭方法是“明火暗味烤活鸭”，宋时变为“埋鸭于糖（tang）灰中烤而熟之”，元代采取放羊肚、调料于鸭腹内，投入焖炉中，通过炉墙的热度将鸭焖烤而熟。由于这种方法“火力文而不烈”，烤出的鸭子外皮焦黄，肉质鲜嫩，“一咬一流油”，而不觉腻。清代烤鸭技术又有了新的改进，烤制前，鸭子要经过打气、掏膛、洗膛、挂钩、烫皮、打糖、晾皮等八道工序处理。在烤法上，曾出现过用烤乳猪的炉制作“挂炉鸭”，即是以枣、梨等木为燃料，靠炉壁的反射作用将鸭用明火烤制而成。特点是色泽枣红，外皮光亮，入口即酥，味道香甜。

优尚木炭烤鸭特点 我公司经过近千次的试验，将传统的北京烤鸭，仅食鸭皮、浪费鸭肉的做法进行了改良加工，配合与鸭肉最为完美结合的果木木炭，与处理好的全鸭进行360度旋转烘烤，将果木的清香与鸭肉的美味进行完美组合，风味更加突出。此果木炭烤鸭经过消费者的历次检验后赞不绝口，经营者的生意也长期出现排队购买的火爆景象。

名师简介 张卫 国家中式烹调师高级 从业15年（2000-2015），2000年进入烧烤领域，2012任长沙巴西烧烤的总厨，指导长沙巴西烧烤餐饮管理的创店技术和分店的开业，张总厨精通岳阳烧烤、巴西烧烤、韩式烧烤、新疆烧烤、东北烧烤、烤全羊、烤牛排、烤海鲜、烤水果、锡纸烧烤、无烟烧烤等。创作的烧烤作品其型、其色、其味，让烧烤行业的同行们无不惊叹、佩服。并创立“湘当旺烧烤、爱尚烧烤”等多个实体品牌。张大厨在烧烤领域取得的成就与其自身的勤奋与天赋是密不可分的，在中国烧烤业号称“烧烤词典”。在培训学员时以理论与实操相结合，学员满意度达100%。

培训详情

培训内容

果炭烤鸭：原味果木炭烤鸭 香辣果木炭烤鸭

培训费用

元，包教包会，提供住宿，包材料

培训课程

1.讲述果木炭烤鸭的发展史及基础知识。2.讲解主料选料、宰杀及加工

优惠酬宾

加学：北京

