

# 新城区公司会议餐 公司会议餐菜单 长城烤鸭

产品名称	新城区公司会议餐 公司会议餐菜单 长城烤鸭
公司名称	赛罕区长诚烤鸭店
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古呼和浩特市军港酒店餐饮部长城烤鸭店
联系电话	15924448066

## 产品详情

### 果木烤鸭的吃法

北京烤鸭的独特美味一半在烤制，另一半在吃法。不知道你有没有想过:烤鸭为什么不能直接啃着吃?这是因为鸭子较肥，直接啃着吃，会非常油腻。老北京吃烤鸭的讲究可多着呢。现在北京烤鸭主要有三种吃法，搭配不同的作料。

一种，用筷子挑一点甜面酱，抹在荷叶饼上，夹几片烤鸭片盖在上面，放上几根葱条、黄瓜条或萝卜条，将荷叶饼卷起，这是最通常的吃法。

第二种，公司会议餐图片，蒜泥加酱油，也可配萝卜条等。蒜泥可以解油腻，将片好的烤鸭蘸着蒜泥、酱油吃，在鲜香之中，更增添了一丝辣意，风味更为独特。

第三种，有些顾客不喜欢吃葱、蒜，却喜欢将又酥又脆的鸭皮，蘸了细细的白糖来吃。这种吃法特别适合女士和儿童。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，新城区公司会议餐，获取更多优惠哟~~~

### 烤鸭的营养知识详细介绍

“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”。

“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”。烤鸭营养分析。

烤鸭营养分析：鸭肉中的脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，神经炎和多种炎疾病，还能抗老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸，它是构成人体肉两种重要辅酶的成分之一，对心梗等心脏疾病患者有保护作用。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

北京不靠大江大河为什么有北京烤鸭这样的美食？

一般来说，作为水禽的鸭子总是与河网遍布的南方联系在一起。无论是“春江水暖鸭先知”“十里陂塘春鸭闹”这样的诗句，还是绍兴鸭、高邮鸭、台湾鸭、莆田黑鸭、攸县麻鸭这些品种，一听就是“杏花春雨江南”的味道。从演化的角度来说，家鸭是在大约2500年前，由长江流域的先民从野生的绿头鸭驯化而来的，也正是产自南方。但是，有一种闻名世界的鸭子，却出现在远离江南水乡的北京，这就是北京鸭。

北京烤鸭蜚声中外，而作为北京烤鸭原料的北京鸭，在海外的名声可能更甚于国内。北京鸭又叫白羽北京鸭，以其体型肥硕、羽毛洁白的特点区别于其他品种。19世纪晚期，一位美国人从上海运走了15只这样的白鸭，其中6只母鸭和3只公鸭在124天的行程中幸存下来抵达纽约，其中又有5只在交给货主前被吃掉。而剩下的4只鸭子通过不断繁殖培育，形成了美国北京鸭品种，成为在美国广受欢迎的食用禽类。在同样的时间，北京鸭还被带往英国，又来到德国，形成了德国北京鸭品种。目前，北京鸭已经成为世界上主要的肉鸭品种。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

新城区公司会议餐-公司会议餐菜单-长城烤鸭(优质商家)由赛罕区长城烤鸭店提供。赛罕区长城烤鸭店(www.nmccy.com)是专业从事“烤鸭,会议餐,婚礼,生日,聚会,晚会等”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:姚经理。