

营养工作会议餐 长城烤鸭 赛罕区工作会议餐

产品名称	营养工作会议餐 长城烤鸭 赛罕区工作会议餐
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

长城烤鸭店·长城宴会：给你一份烤鸭食用指南

北京烤鸭 已是名扬世界的美食品，历代美食家吃北京烤鸭，吃出了许多讲究来，似乎非如此吃食，则不能体现出正宗风味。这些讲究归纳起来，主要有四个：

讲究季节 吃烤鸭必须在合适的季节里，季节不好则影响口味。品味者主张在冬、春、秋三季吃烤鸭其味更好。原因是冬春二季的北京鸭，肉质肥嫩；秋天高气爽，温度和湿度都特别适宜制作烤鸭，而此时的鸭子也比较肥壮。夏季气候炎热，空气湿度较大，此时的北京鸭肉少膘薄，质量较差，烤制后的鸭皮容易发艮(即不松脆)，所以口味相对较差。

因为片得好不仅菜肴造型更佳，赛罕区工作会议餐，而且口味更美。烤鸭烤制成后，工作会议餐预定，要在鸭脯凹塌前及时片下皮肉装盘供食。此时的鸭肉吃在嘴里酥香味美。片鸭的方法也有讲究，一是趁热先片下鸭皮吃，酥脆香美；然后再片鸭肉吃。二是片片有皮带肉，薄而不碎。一只4公斤重的鸭子，能片出108余片鸭肉片，而且大小均匀如丁香叶口感则酥香鲜嫩，独具风味。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

烤好的鸭子肉质老的问题可能出在四个方面：

四是烤制前要烘炉。

传统方法烤鸭子，温度一般会控制在230 -250 ，现代很多师傅烤制鸭子的温度会控制在250 -270 ，比传统方法大概高了20 。烤制时间大概控制在50分钟左右。不过在鸭坯入炉前40分钟，必须先用枣木烘炉，包头圆锁宴使炉温升至230 -240 。

鸭酱制法：取六必居甜面酱5千克放入不锈钢大盘内，用保鲜膜覆盖后上笼大火蒸2小时，包头宴会厅取出后再加入烧热的纯净水1500克、白糖500克、芝麻油400克、蜂蜜250克调匀即可。

晾鸭房中的存放时间为5小时。

冷库中的冷冻时间为48小时。

烤制时间大概控制在50分钟。

晾鸭房的温度控制在20 ，湿度控制在23度左右。

冷库温度为零下11 -零下12

烤制前一定要往鸭肚内灌七成满的沸水或蔬菜汁，也可在水和蔬菜汁的基础上加入少许葡萄酒。

烤制温度会控制在250 -270 ，但在鸭坯入炉前40分钟，必须先用枣木烘炉，营养工作会议餐，使炉温升至230 -240 。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

如何做好酒店宴会服务

上菜服务

多台宴会的上菜要看主台或听指挥，做到行动统一，以免造成早上或迟上，多上或少上现象。一些现代化的大型饭店，现在提倡宴会“旁桌分菜”，即在席上示菜后，到席旁工作台上分菜，待分好后再给客人送上餐位。特别提示：凡酒店承接大型宴席，每道菜品在上桌之前，厨房一定要留下不少于200克的样品，置于冰柜中妥善保存48小时以上。这是卫生的强制要求，酒店切不可忽视，一旦宾客就餐后出现不良反应，能够有据可查。

清理现场

各类开餐用具要按规定位置复位，重新摆放整齐。开餐现场重新布置恢复原样以备下次使用。收尾工作做完后，领班要做检查，工作会议餐价格，待全部项目合格后方可离开或下班。

新形势下酒店都非常注重餐饮宴会市场，大家都在做宴会市场，可如何来赢得客户的心？其实我们除了常规服务以外，更要注重餐饮宴会市场的定制服务，我们要能针对不同类型的宴会设计不同的服务方式，如：生日宴、婚宴、寿宴、宝宝宴、商务宴、家庭宴等，不同的包头宴会厅，包头丧宴都要量身定制设计不同服务方式。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

营养工作会议餐-长城烤鸭(在线咨询)-赛罕区工作会议餐由赛罕区长城烤鸭店提供。赛罕区长城烤鸭店（www.nmccy.com）是一家专业从事“烤鸭,会议餐,婚礼,生日,聚会,晚会等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“长城烤鸭”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使长城烤鸭在宾馆、餐饮中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！