

# 赛罕区长城烤鸭店 长城烤鸭多少钱 长城烤鸭

产品名称	赛罕区长城烤鸭店 长城烤鸭多少钱 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

### 烤鸭的流派

广东烤（烧）鸭是变异派，长城烤鸭哪里有，是南京烤鸭传到广东后的改良（甜）版，在烤制过程中就加入各种调料使鸭肉入味，正常吃法和南京烤鸭类似，都是大刀切块，连骨带皮啃着吃。

不过广东烤鸭蘸的是酸梅酱，口味偏甜，鸭肉较为紧实有嚼劲，既照顾了当地人民的味蕾习惯，又充分发挥了广东人常年吃胡建人所锻炼出来的强健牙口。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 烤鸭工艺及注意问题：烤鸭炉

烤鸭炉：烤鸭炉采用上顶封闭式的建筑，炉盘离地面高120厘米，炉盘以上160厘米，全高约280厘米，炉口50-75厘米，上口呈半圆形，如图所示为全封闭式烤鸭炉，前门生火，膛内挂鸭。烤鸭炉的建筑材料，墙体使用红砖，炉口使用耐火夸砖，包头一站式婚礼服务上顶密封，长城烤鸭哪家好，炉底安置一个长200厘米，宽40厘米，高20厘米的鸭油槽，下面放水桶，接住烤制下来的鸭油。封闭式的烤鸭炉，热烟很重要，炉膛内无法排烟，只能在炉灶的前面上口安装一道与烤鸭炉同长的排烟罩，一般采用长200厘米，高30厘米，宽65厘米的排烟罩，罩的上端有一条直径50厘米，长城烤鸭，高600厘米的排烟管，又称烟道烟筒，使烟雾及时排掉。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

一只鸭子108片是不是真的？

烤鸭之后是片鸭，长城烤鸭多少钱，以整只鸭子为标准。先片胸脯最肥的鸭皮，与鸭胸放为一盘；再片两只鸭腿作为一盘；最后是鸭头鸭尾两条里脊作为一盘，代表一只鸭子上齐。老一辈说法是在6-8分钟之内片足108片。108其实是个约数，100片以上即可。现在的做法则会去掉腿上一些鸭皮过薄的部位，80片左右即可。片法则有三种：杏仁片、柳叶条、还有一种特殊要求是皮肉分离。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

赛罕区长城烤鸭店(图)-长城烤鸭多少钱-长城烤鸭由赛罕区长城烤鸭店提供。赛罕区长城烤鸭店(图)-长城烤鸭多少钱-长城烤鸭是赛罕区长城烤鸭店（[www.nmccky.com](http://www.nmccky.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：姚经理。