

萍乡烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛餐饮管理

产品名称	萍乡烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛餐饮管理
公司名称	常熟市牛真牛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省常熟市支塘镇支川路58号
联系电话	18550519634 18550519634

产品详情

常熟市牛真牛——烤鸭培训

这说的是北京烤鸭。“北京烤鸭”肉质鲜美，汁水丰富，气味。国内各地人士，以及外国友人，大凡到北京来的，烤鸭系列技术培训，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”。“北京烤鸭”可谓名闻中外。然而说起北京烤鸭的起源及名称来历，则众说纷纭，至今没有一个的说法。大致归纳总结一下，具有代表性的历来有两种传说。一种说法是北京说。北京说也即土生土长说，相传在800多年前，金朝把都城建在了北京。当时的北京，还没有现在这么繁华、门庭若市，还是一片山野，林木环绕着小河、沟渠、溪流，风景优美。当时的都乐于饲养鸭子，由于这里水草丰美，鸭子也都肉厚油肥。再加上山林里游荡着一批野鸭，这些野鸭生于这样好的中，也都个个健硕肉美。而金朝的女真人擅长，所以经常会去山林里打一些鸭子回来烤食。

常熟市牛真牛——烤鸭培训

南京烤鸭讲究皮酥肉嫩，肥而不腻。但是真正的行家，却十分挑剔店里奉送的那一兜红卤。店里鸭子烤得好不好，大抵看看便可以揣测出来，但老卤对不对味，却非得口舌亲尝方知。明炉烤鸭，鸭腔子里面必得水。外烤内煮，一旦鸭肉熟了，这一包汁水也鲜透。趁热把酒酿蜜卤倒进汤汁，浇上糖色、米醋、精盐，考究起来加一滴酱油都不算本事，端出去的红汤老卤才叫地道。

“牛好牛”餐饮有限公司专注于全国加盟为主，拥有自己的管理团队80人，还有自己的技术产品研发团队50人以上，和有着市场营销的人员100人以上。

广东烧腊培训：新手开店需要注意什么？

现如今开始做餐饮创业，特别是广东烧腊餐饮店的创业越来越多了，但是因为新手创业有很多不注意事情的，这导致了后期各种不顺利，下面带你一起来看看烧腊餐饮新手创业注意事项。

萍乡烤鸭系列技术培训-常熟市牛真牛餐饮管理由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com）实力雄厚，信誉可靠，在江苏苏州的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领常熟市牛真牛和您携手步入辉煌，共创美好未来！