

# 宿州烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛

产品名称	宿州烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛
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

“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。

烤鸭该怎么吃才显得专业！？

每次带童鞋盆友去吃烤鸭，总会有一场关于哪种酱该蘸哪个部位好吃的争论……看着桌面上越来越多的“烤鸭伴侣”，究竟该怎么吃才专业呢！？

鸭皮

一口一定要趁热吃鸭皮蘸白糖（你也可以蘸果酱）。据说，京剧大师梅兰芳为了保护嗓子，就喜欢用鸭皮蘸着白糖吃。而早年间的女士为了吃相优雅，以防甜面酱弄脏了衣服，也是这么吃的。香脆的鸭皮连着白糖入口即化，油脂的清香与白糖的甜蜜，合成了奇特的鲜甜。

“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。

烧鹅脆皮不油腻的技巧

对于特别肥大的光鹅，可采用淡一点的皮水，烤鸭系列技术培训，使用更高的炉温，尽可能减少皮层下的油脂，尽量让皮达到干香。培训介绍，把以上这些方面都把握到了，同时，关注到烧鹅制作过程中的一些细节问题，不怕制作不出来美味可口的烧鹅了，不怕自己制作出来的烧鹅过于油腻。

烤鸭培训

北京烤鸭是具有国际名誉的北京菜式，用料为优质肉食鸭填鸭，果木炭火烤制，色泽光润，肉质肥而不腻。北京烤鸭分为两大门户，而北京的烤鸭店也就是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，滋味浑厚，肥而不腻的特征，被誉为“全国甘旨”而举世闻名。北京烤鸭”早在明朝时就已成为北京官府人家中的席上珍品。

北京两家有名的烤鸭店“廉价坊”“全聚德”，就是明朝时开业的。到了清朝，官吏们常常收买北京烤鸭，供皇帝及其亲属享受。新中国树立后，北京烤鸭的名誉日积月累，愈加闻名国际。听说生前十分欣赏和关注这一名菜，曾29次到北京“全聚德”烤鸭店视察工作，宴请外宾，品味烤鸭。为了习惯社会发展需要，当今全聚德烤鸭，烤制操作已逾加现代化，风味愈加珍美。

宿州烤鸭系列技术培训-常熟市牛真牛(推荐商家)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（[www.lwnrg.com](http://www.lwnrg.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!