

# 德州烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛

产品名称	德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。

烤鸭是具有世界声誉的北京菜式，起源于中国南北朝时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。北京烤鸭分为两大流派，而北京的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。

### 广州专业的烧腊培训创业班

细节决定成败，烤鸭系列技术培训，这话一点都不假，要做出滋味美妙绝伦的卤菜，必须关注到细节方面。首先是卤水的保存，保存好了才能反复使用，味道越来越醇厚，卤肉才会越来越香，这个叫老卤。如果没有老卤，一般卤菜的味儿都不够上桌。

新手应该怎么练习？

- 1、将整个过程熟稔于心，反复的操作卤制；
- 2、准备少量的卤货，尝试卤制一下，掌握各种生货的卤制时间；
- 3、整个卤制的练习过程需要自己去实际操作把控才行，要做出一锅醇厚的卤汁。

“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。

如今挂炉烤鸭和焖炉烤鸭是北京的烤鸭两大流派。就好像当年北京烤鸭扬弃地改良了山东烤鸭，很多做烤鸭的餐厅，也分别对传统上的这两大流派，做了适合现代口味和消费思想的改进。比如对烤鸭吃皮的重点演绎，比如对鸭子品种的特别精选，甚至包括很多地方将葱丝换成了黄瓜条，这些形变而不失神的改良都不错，至于有的地方搞出的什么金箔烤鸭，就有一点故弄玄虚的味道了。当然，正宗的烤鸭店味道自然很好。

德州烤鸭系列技术培训-常熟市牛真牛(图)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](http://www.lwnrg.com)）是一家从事“餐饮管理：食品经营”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“常熟市牛真牛”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使常熟市牛真牛在宾馆、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！