

镇江烤鸭系列技术培训 常熟牛真牛餐饮

产品名称	镇江烤鸭系列技术培训 常熟牛真牛餐饮
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。

鸭架

一顿烤鸭吃完，当服务员亲切有礼貌的过来问你，鸭架要不要做成鸭汤的时候，我一般都会斩钉截铁的拒绝，我打包带走！”因为吃烤鸭最过瘾的事，就是第二天回家用鸭架子熬白菜豆腐鸭汤啊！！

北京烤鸭培训

北京烤鸭以填鸭为主料，经烤制而成。其特点是色泽光润，烤鸭系列技术培训，皮脆肉嫩，腴美醇香。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热切成片，蘸甜面酱，加葱、黄瓜条，用特别的荷叶饼卷着吃；也可将酱油和蒜泥拌匀，同烤鸭肉一重用饼卷着吃；喜食甜的，能够蘸白糖吃；用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉吃，滋味也极佳。片净肉的鸭架还能够加白菜、冬瓜煮汤，别有风味。

怎样做的烤鸭更脆皮？

记得当时在参加烤鸭技术培训时，学校的师傅告诉我，首先，烤鸭的脆皮也靠皮水的制作，皮水作用是什么呢？无非就是二点：

一是脆皮；二是上色。

因此烧鸭皮水做法很重要，如果烤鸭不上皮水就烤，也是可以的，只不过烤鸭没那么脆皮！口感也不好，鸭皮没上到什么颜色，卖相不是怎么好看！？

其次，烤鸭脆皮水，不同的烧腊美食师傅做的配方或者比例是有出入的，但皮水一般都是添加麦芽糖、白醋、红醋、酒这些物质，按照一定的比例来搭配出来，形成不同的比例配方，糖和醋的多少影响着烤鸭脆皮水的浓度。所烧制的烧鸭烧鹅品种不同、数量不同、皮水的比例也不同。

镇江烤鸭系列技术培训-常熟牛真牛餐饮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）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!