

老北京果木烤鸭历史悠久

产品名称	老北京果木烤鸭历史悠久
公司名称	北京京创腾翔餐饮管理有限公司
价格	3800.00/1
规格参数	1:1 11:1
公司地址	北京市大兴区枣园东里正光天和商业广场
联系电话	01080252573 15116901220

产品详情

正宗的北京烤鸭价格、北京烤鸭配方、北京烤鸭价格、北京烤鸭的吃法、北京烤鸭的各种配料、最地道的北京烤鸭、最正宗的北京烤鸭

"北京烤鸭"历史悠久，早在南北朝的《食珍录》中已记有"炙鸭"。元朝天历年间的御医忽思慧所著《饮膳正要》中有"烧鸭子"的记载，烧鸭子就是"叉烧鸭"，是最早的一种烤鸭。而"北京烤鸭"则始于明朝。朱元璋建都于南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴，为了增加鸭菜的风味，采用炭火烘烤，使鸭子吃口酥香，肥而不腻，受到人们称赞，即被皇宫取名为"烤鸭"。公元十五世纪初，明代迁都于北京，烤鸭技术也带到北京，并被进一步发展。明万历年间的太监刘若遇在其撰的《胆宫史?饮食好尚》中曾写道：".....本地则烧鹅、鸡、鸭。"说明那时烤鸭已成为北京风味名菜。早年，在北京经营烤鸭店有便宜坊、全聚德、六合坊、祯源馆等，其中以便宜坊、全聚德两家名气最大，至今兴盛不衰。便宜坊开业于（清）咸丰五年，至今已有130多年的历史，以经营焖炉烤鸭而驰名。全聚德创立于同治三年，至今已有120多年的历史，以经营挂炉烤鸭而著称。新中国成立后，这两家烤鸭店发展较迟。现北京已有八家全聚德，三家便宜坊。在菜品上也由初期"烤鸭"等数菜，发展到利用鸭身的各个部位制作多种凉热菜，与烤鸭一起上席，这就是"全鸭席"。"京师美馔，莫过于鸭，而炙者成佳。"这就是前人给"北京烤鸭"的美好评价，而外国朋友则称它为"世界第一美味。"凡来北京旅游的国内外宾客，都以一尝"北京烤鸭"为快事。甚至在北京流传这样一语："不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾。"1986年，原捷克斯洛伐克首都布拉格举行的"第五届国际烹饪专业技艺表演大赛"中，"北京烤鸭"荣获金牌。新中国建立后，北京烤鸭的声誉与日俱增，更加闻名世界。据说周总理生前十分欣赏和关注这一名菜，宴请外宾，品尝烤鸭。为了适应社会发展需要，而今鸭店的烤制操作已愈加现代化，风味更加鲜美