

日照培训正宗烤鸭技术

产品名称	日照培训正宗烤鸭技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

在烧烤技术的改进上，一是将不宜于搬动的土制焖炉，制作为享有专利品牌的铁制烤炉，促使宜良烤鸭大踏步走向全省各地;二是松毛结原料供应不到的地方，则改用栗炭做燃料。原先入炉前的白条鸭需要在表皮与皮下脂肪层间吹气使涨，目的在使白条鸭入炉前型体丰满，没有皱折，也便于表明风干，烧烤后皮、脂间分离，外皮香脆。因宰口太大漏气，难以充气，则由兰学成改进为24小时上架用鼓风机风干以保证烤鸭皮脆肉鲜，又引进上海锦江集团片皮鸭工艺，每鸭片皮25块，及自制精致甜面酱以代替传统椒盐佐料等，以臻于完善。此外，烤鸭软包装产品、传统板鸭、玫瑰鸭、“水笑鱼”公司独创的“飘香烤鸭”(即用佐料先腌制白条鸭再烧烤，吃时不再用佐料)相继问世，真正做到了宜良烤鸭满天飞。

鸭选料精良、做法精湛，工艺考究。沿用的是清朝御膳工艺，卤鸭全部选用健康粮食放养土仔鸭，采用传统工艺精制而成。鸭色泽亮丽、不肥不腻;嚼在口中，肉质细嫩，咸淡适中让人回味无穷。其卤水别具特色，具有色泽棕红、皮酥略甜、肉质细嫩、香气宜人的特点。学鸭制作全套技术，包括烹，卤，炸。香料配方，卤水制作。

烤鸭的三种吃法北京烤鸭种吃法据说是由大宅门里的们兴起的。她们既不吃葱，也不吃蒜，却喜欢将那又酥又脆的鸭皮，蘸了细细的白糖来吃。以后，全聚德的跑堂一见到女客来了，便必然跟着烤鸭，上一小碟白糖。北京烤鸭第二种吃法甜面酱加葱条，可配黄瓜条萝卜条，用筷子挑一点甜面酱，抹在荷叶饼上，放几片烤鸭盖在上面，再放上几根葱条黄瓜条或萝卜条，将荷叶饼卷起，真是美味无比。北京烤鸭第三种吃法蒜泥加甜面酱，也可配萝卜条等，用荷叶饼卷食鸭肉也是早年受欢迎的一种佐料。

脆皮烤鸭，其历史悠久，蜚声中外。它是采用挂炉明火烧的方法烤制而成，其皮脂酥脆，肉质鲜嫩，飘逸着清香，鸭体形态丰盈饱满，全身呈均匀的枣红色，油光滑泽，赏心悦目。配以荷叶饼、葱、酱食之，腴美醇厚，回味无穷。深受南北消费者欢迎。脆皮烤鸭特色：色泽红艳、肉质细嫩、味道醇厚、肥而不腻、口感外酥里嫩、入口奇香四溢

膳学派培训细则

1、烤鸭设备及用具的配备与使用;

2、加工原料的选择及调味原料的运用;

3、烤鸭的前期加工;

4、调味基本知识;

5、烤鸭制作工艺流程;

6、烤鸭酱的制作;

7、烤鸭的片切与标准食用方法;

8、烤鸭加工注意事项;

9、原料采购货源信息;

10、经营选址及生意诀窍。