

# 学烤鸭，正宗北京烤鸭培训

产品名称	学烤鸭，正宗北京烤鸭培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

学烤鸭，正宗北京烤鸭培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派经过常年的研究和专研掌握了烤鸭的精髓。烤出的鸭色泽鲜艳、奇香扑鼻，食者酣畅淋漓！经过18道工序，每一道都是精工细作入味三分，特别添加21味天然珍稀中草药材，千年养生古方糅合现代营养健康学，秘制而成。现场烤制众人无不闻香而来，分分钟出品神速美味，眨眼之间香味已扑鼻，入口惊艳。

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

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，烤制操作已愈加现代化，风味愈加珍美。

北京烤鸭是具有国际名誉的北京著名菜式，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，而北京较著名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。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）