

# 潍坊可以学习烤鸭技术

产品名称	潍坊可以学习烤鸭技术
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

### 潍坊可以学习烤鸭技术

烤鸭的营养和药用价值都很高，含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁和多种微量元素，对低热、结核、贫血、无食欲、便秘、等病症都有明显的食疗功效。

吃北京烤鸭不必担心发胖，本品脂肪多数已被溶解回收，且富含B、E族维生素，可以抗氧化，是人体多余自由基的清除剂。长期食用可以使皮肤红润光滑，具备良好的美容美体抗衰老的功效。

烤鸭，是北京名食，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”而驰名中外！

早在公元400多年的南北朝，《食珍录》中即有“炙鸭”字样出现。明朝建都南京后，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，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子吃口酥香，肥而不腻，受到人们称赞，即被宫廷取名为“金陵烤鸭”。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，形成“北京烤鸭”。随着朝代的更替，烤鸭亦成为明、清宫廷的美味。明代时，烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴；据说清代乾隆皇帝以及慈禧太后，都特别爱吃烤鸭。

膳学派的烤鸭以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色为主要特点，烤鸭如果要想口味更美、菜肴造型更佳，那么就必须在片烤鸭技术上下功夫，片得好的鸭肉吃在嘴里酥香味美，而且大小均匀如丁香叶口感则酥香鲜嫩，独具风味。

烤鸭色泽略黄，柔软淡香，夹卷其他荤素食物用，为宴席常用面点，更是家常风味小吃，学正宗烤鸭技术，就到膳学派成都小吃培训中心，更多福利，期待你的来电咨询。

烤鸭的烤制,分明炉(即挂炉)和焖炉两法。特色就是使用挂炉烤法烤制,它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子,表面色泽金黄油亮,外酥香而里肉嫩,别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法,是首先以利刀将其削为薄片,用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱,然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之,极为香美。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……

烧烤培训项目: .烧烤羊肉串、.烧烤鲜鱼、.烧烤羊排、.烧烤羊腿、.烧烤羊鞭、.烧烤羊外腰、.烧烤羊内腰、.烧烤板、.烧烤鱿鱼 .烧烤大虾、.烧烤海鲜、.烧烤馍干、.烧烤蔬菜、.烧烤水果、.烧烤韭菜、.烧烤茄子、.各类烤翅全套、.烧烤羊头、.烧烤全羊、.疯狂烤翅、.烤面筋全套、.烧烤各类肉串、.烧烤各类蔬菜、.烧烤各类海鲜、.烧烤各类水果、.烧烤各类豆制品、.烧烤核心腌制配料、.烧烤专用飘香酱、.诸葛烤鱼、.铁板烧全套制作、.碳锅鱼培训、.碳锅鸡培训、.碳烤鱼培训、.炭烤鸡培训、.石锅鱼培训、.烤豆皮全套、.烤猪蹄全套、.韩式烤肉全套 .俄罗斯烤馒头