

东营学烤鸭技术 烤鸭培训

产品名称	东营学烤鸭技术 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

潍坊哪里可以学正宗烤鸭技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

北京烤鸭简介

烤鸭早在明朝时就已成为北京官府人家中的席上珍品。朱元璋建都南京后，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“烤鸭”。以后明朝迁都北京，烤鸭技术也带到北京，并被进一步发展。由于制作时取用玉泉山所产的填鸭，皮薄肉嫩，口味更佳。烤鸭很快就成为北京风味名菜。北京有名的烤鸭店“全聚德”，便是明朝时开业的。至今也有130多年历史了。

烤鸭培训详情

培训内容：

北京南京烤鸭 片皮烤鸭 烤鸭两吃 香酥烤鸡等整套制作流程

培训课程：

培训烤鸭的鸭子选择和香料选择

培训烤鸭腌制汤料制作和重复使用方法

培训烤鸭吹气、烫皮上色、风干技巧

培训辅助料、面饼、蘸酱等制作技巧

培训烤鸭的火候，上色控制技巧，培训烤鸭片皮的技术

培训承诺：

包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

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）