

烤鸭去哪里培训，临沂烤鸭学习

产品名称	烤鸭去哪里培训，临沂烤鸭学习
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

清代烤鸭技术又有了新的改进，烤制前，鸭子要经过打气、掏膛、洗膛、挂钩、烫皮、打糖、晾皮等八道工序处理。在烤法上，曾出现过用烤乳猪的炉制作“挂炉鸭”，即是以枣、梨等木为燃料，靠炉壁的反射作用将鸭用明火烤制而成。特点是色泽枣红，外皮光亮，入口即酥，味道香甜。为宴席常用面点，更是家常风味小吃。烤鸭历史悠久，起源于中国南北朝时期，当时《食珍录》中已记有炙鸭。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”。

相传，烤鸭之美，是源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界较优质的一种肉食鸭。据说，约起于千年前左右，因历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，游猎而养，一直延续下来，才得此优良纯种，并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一种白鸭，故名“填鸭”。不仅如此，北京鸭曾在百年以前传至欧美，一鸣惊人。因而，作为优质品种的北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。

北京烤鸭是具有世界声誉的北京著名菜式，起源于中国南北朝时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。

烤鸭是名扬世界的著名美食菜品，在中国南北朝时期可是宫廷食品，北京烤鸭以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。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。历代美食家吃烤鸭，吃出了许多讲究来，似乎非如此吃食，则不能体现出正宗风味。

膳学派烤鸭培训;

- 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。