

中山短期学脆皮烤鸭烧腊实体店

产品名称	中山短期学脆皮烤鸭烧腊实体店
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2400.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:广东烧腊卤泡系列 地址:中山沙溪小榄三乡
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

烤鸭一直以来都是人们餐桌上不可缺少的美食之一。烤鸭价格实惠，皮脆肉嫩，不管是南方还是北方，老人年轻人还是小孩，可以说几乎每个人都吃过烤鸭。由此可见，烤鸭的销售市场是多么的广阔。

中山短期学脆皮烤鸭烧腊实体店！想烤鸭创业，就需要学习烤鸭技术，烤鸭技术看似简单，但是其中很多的细节的东西，是我们容易忽略的。其中主要的脆皮技术，是我们学习烤鸭技术的重点。厚脆香酥的鸭皮，咬上一口，满嘴留香，这样的感觉才能勾住消费者的胃！食为先小吃创业机构教学烤鸭制作工艺中，如何做到脆皮香酥的技术细节。

中山短期学脆皮烤鸭烧腊实体店

食为先小吃创业分享脆皮烤鸭的做法

- 1、首先将鸭子清洗干净后，将花椒盐均匀的涂抹在鸭子的身上，再将八角、小茴香、料酒、清水等其他材料混合均匀后加入到容器中，然后将鸭子加入进行腌制1天，在腌制的过程中要注意将鸭子进行翻身，这样能让鸭子更入味。
- 2、取出腌制好的鸭子，用钢叉将其叉住，然后准备好滚烫的开水来回的浇在鸭子身上，反复多次会让鸭子的表皮更加紧实，可根据实际情况来浇淋。
- 3、将烫好的鸭子刷上之前腌制的料，多刷几遍会更入味，再将其倒挂在室外通风阴凉的地方，且在风吹的过程中也要注意刷酱汁，知道鸭肉的表皮更加紧实为止。

- 4、用锡纸将鸭子包裹好，然后底部垫上适量的洋葱和土豆，接着放置在烤箱中，然后将腌制酱料放置在烤箱的底层，将烤箱温度开到170度左右，大约烤制40分钟左右即可。
- 5、在烤制的时候会出鸭子油，这时候可以将其加入冷锅中，然后再依次加入适量的甜面酱、白砂糖用小火熬制，直至有香味冒出，过程中可以加入适量的清水煮制浓稠的状态即可为酱汁。
- 6、后一步就是将烤制好的烤鸭拿出，涂抹上酱汁即可。