

北京全聚德烤鸭店 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_8C_97_E4_BA_AC_E5_85_A8_E8_c34_43279.htm 北京烤鸭名扬海外，

“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾”是发自国外宾客的赞词。全聚德烤鸭店创立于清同治三年（公元1864年），现在总店地址位于前门大街，并在北京有多家分号，其中王府井大街店、和平门烤鸭店和团结湖烤鸭店都十分著名。加利、尼古松、希思、海部俊树、李光耀、拉甘地、西哈努克亲王等近二百个国家和地区的元首、首脑、总理及官员都曾光顾久享盛名的全聚德。全聚德烤鸭店的经营特色为挂炉烤鸭、全鸭席。烤鸭是全聚德的主要经营品种，从选鸭、填喂、宰杀，到烧烤，都是一丝不苟的。全聚德选的北京填鸭讲究养不足百天，体重在五斤以上，才能宰杀。鸭子宰杀褪毛后，在鸭子的右膀下挖个小洞，从这个小洞，伸进二指，把鸭子的内脏取出，然后用净水把鸭子里外洗净，用嘴把鸭皮吹鼓，用一节秫秸插进鸭尾里，再从鸭膀下的洞灌入清水，用丝线将洞口缝上。一切停当后，才将鸭子挂在钩上入炉烤。这样，外烤，内煮，鸭子烤好出炉，外皮呈油黄。人吃进口中，鸭肉鲜嫩，肉肥而不腻，味美香甜，使人常吃不厌。全鸭席：一般10人就餐，可上两只烤鸭为主菜。另外，配卤鸭什件、白糟鸭片、拌鸭掌、酱鸭膀等四个凉菜下酒。油爆鸭心、烩四宝、炸鸭肝、炒鸭肠等四道炒菜。最后有一道鸭架汤。全鸭席发展到今天，一共有100多种冷热菜肴。著名的冷菜有：五香鸭、香糟鸭、芥末拌鸭掌、酱鸭膀、卤鸭胗、盐水鸭肝、茅台鸭卷、水晶鸭舌、鸭丝拌粉皮等。著名的炒菜有

：清炸胗肝、芝麻鸭肝、糟溜鸭三白、火燎鸭心、葱爆鸭心、酱爆鸭丁、青椒鸭肠、芫爆鸭胰等。著名的烩菜和汤菜有：烩鸭四宝、烩鸭舌、烩全鸭、糟烩鸭条豆苗、烩鸭丁腐皮、茉莉竹笋鸭舌汤、鸭骨奶汤等。著名的大菜有：飞燕穿星、鸭包鱼翅、鸭茸银耳、白扒三珍、鸭茸鲍鱼盒、清蒸炉鸭、珠联鸭脯、北京鸭卷、芙蓉梅花鸭舌、玻璃花鸭膀等。还有别具一格的著名面点，如鸭子酥、雪花鸭蛋酥、口蘑鸭丁包、鸭丝春卷、全鸭四喜饺、鸭四宝烧麦、盘丝鸭油饼等。

全聚德的创始人杨寿山，字全仁，河北冀县杨家寨人。清咸丰初年，聪明肯干的杨寿山到北京，开始做鸡鸭的买卖。有一定积蓄后，就把前门大街卖干鲜果品的店铺“德聚全”给盘了过来，听从风水先生的话改名为全聚德，当时米市胡同的便宜坊买卖很兴隆，焖炉烤鸭供不应求。杨便想用烤小猪的方法烤鸭子。经过杨寿山同伙计的多次试验，挂炉烤鸭终于成功了。其色香味都不次于焖炉烤鸭。全聚德当时不卖主食。吃饭的客人来，要吃主食，叫小徒弟在隔壁小饭铺买烙饼吃，吃炒菜，从肉市正阳楼、天福堂、抄手胡同的鸿庆楼叫。经过十几年的经营，到了宣统和民国年间，发展成北京有名的大饭馆。全聚德能够成为有名的大饭馆，首要原因是选料实在，厨工手艺精，操作认真；店伙招待顾客热情。清宣统二年，全聚德扩充了门面，改建成两层楼房。店堂内，除去一个可容四五十人同时就餐的散座外，还设有二十多个单间的雅座。到了民国年间，从天津登瀛楼请名厨师吴兴裕来全聚德掌勺。他的烹调技艺高超，炒的菜，色香味俱佳。三不粘、清蒸炉鸭、大酥丸子、核桃酪等菜是他的拿手好菜。杨寿山死后，他的儿子杨庆长等弟兄三人继续经营全聚德。

。在天津南市开了一号全聚德分号。从此，全聚德烤鸭，誉满京津。七七事变后全聚德的生意中落。解放后，全聚德很快恢复发展起来。于一九五零年，在北京西单分店（后为鸿宾楼）。一九五九年，又在王府井分店。一九六四年，前门外肉市的总店进行扩建，在原老店的前街即前外大街路东，建了宽敞明亮的新店堂，并在新老店堂间架起一座天桥，使新老店堂连在一起。一九七九年，又在和平门建成了北京全聚德烤鸭店。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com