

各地特产北京烤鸭 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_90_84_E5_9C_B0_E7_89_B9_E4_c34_44997.htm 提起北京的饮食，首先令人想到的便是烤鸭，它现在已经成为首都北京一道驰名中外的特色美食。烤鸭的故乡在中国东部江苏省的南京市。明代永乐十九年（公元1421年），明成祖迁都北京，烤鸭也随之进入北京，并成为宫廷菜肴。自此北京地区的养鸭业也逐渐兴盛起来。以后经过对鸭子品种的不断改良，并采用人工“填鸭”法喂养，培育出毛色洁白，体态丰满，肉质细嫩的新品种北京填鸭。用北京填鸭烤出的烤鸭味道鲜美，远胜其它，名声日盛，人们称其为“北京烤鸭”。北京烤鸭可分为“焖炉烤鸭”和“挂炉烤鸭”两种。“焖炉烤鸭”和“挂炉烤鸭”所使用的原料和处理鸭子的方法是一致的。不同之处在于两者的烤制方法：“焖炉烤鸭”是以秫秸为燃料，先将烤炉的烤墙烤热，然后将鸭子放入炉内，关闭炉门，完全通过炉墙的热度和灼热的柴灰将鸭焖熟，具有肉质细嫩的特点。“挂炉烤鸭”则是以果木为燃料，在特制的烤炉中明火烤制而成，具有味道香美，表皮酥脆的特点。现在，在北京众多的烤鸭店铺之中，以烤制“焖炉烤鸭”的“便宜坊”和擅长“挂炉烤鸭”的“全聚德”最为闻名。北京烤鸭的吃法有很多种。一般是将烤鸭切成片状，配以甜面酱、葱白和黄瓜条，并用特制的薄饼卷着吃。也可以用酱油和蒜泥拌匀，同鸭肉一起卷着吃。还有用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉的吃法。剔净肉的鸭骨架还可熬汤，使食客可以同时品尝到鸭的两种烹饪方法。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