



隆重推出: 北京烤鸭



邢氏海参馆自2012年6月开业以来,菜品不断创新。近日与来自北京的烤鸭总店合作,邀请烤鸭总厨刘新民为十堰宾客呈献北京烤鸭总店镇店招牌菜式“酥不腻”烤鸭及其它多道经典菜式。

北京烤鸭有着悠久的历史,在中国美食风味制作中占有十分重要的地位。北京烤鸭具有皮层香酥、色彩艳丽、气味芬香、吃法别致等特点,是中华美食文化中的杰出代表。

本次邀请的烤鸭大师刘新民有着30年烤鸭从业经验,技术精湛,手法独特,被中国美食界誉为“中国烤鸭第一人”。他一生所带弟子几百余名,遍及俄罗斯、日本、东南亚等国家,香港文华东方酒店及国外多家餐饮名店曾多次邀请刘新民大师去进行技术交流、指导。

此次烤鸭大师刘新民受邢氏海参馆邀请,将他的“酥不腻”烤鸭及其它多道经典菜式带入十堰。此次引进的不仅是烤鸭的技术,包括选用的原料——鸭子均是来自北京郊区大兴鸭厂,用明炉及果材经80分钟精心烤制而成,一只烤鸭大约可片出108片,此时端上桌,鸭皮酥软、低脂少油、香气四溢、入口即化。他们揉合传统中国饮食精粹及当代烹调技术,故菜式色香味及营养俱全,风味独特,老少咸宜。



中国烤鸭第一人:刘新民先生在莫斯科献艺

每日限量供应20份, 198元/份

美食热线: 8121666

地址: 十堰市北京中路九龙太阳城后花园