

最新烤鸭的宣传语 介绍北京烤鸭导游词(汇总7篇)

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

烤鸭的宣传语篇一

小区的门口有一家烤鸭店，那是一个让人回味的地方。

记得那一个黄昏，我一放学就接到了老妈的紧急通牒，去_烤鸭店吃饭。

我一来到店门口，一眼就看到这店的不俗之处，古老的门牌上，透露出一种古老的气息，听妈妈说，这家店可是片皮烤鸭的老字号。

跨进店门，立刻闻到了一股浓郁的香味，做为一个美食博主，吃上一顿纯正的片皮烤鸭是必不可少的。

来到包间，一阵凉风吹向我，十分舒服。不一会香喷喷的片皮烤鸭的制作材料被端上来，一张张的薄饼，还有各种的蔬菜和深红色的甜面酱，不过最后的主角——烤鸭是必不可少的，我知道自己动手卷的是最好吃的，于是拿开了老妈为我制作的，塞给表妹，自己拿起了一张薄饼，夹一点烤鸭、蔬菜、沾上甜面酱，包在面饼里。

看着面前自己制作的片皮烤鸭，我心中顿时食欲大开，有一种喜悦感流进我心里，我张开大口咬了下去，酱汁顿时炸烈开来，那原有一丝腥味的烤鸭立刻就被蔬菜的味道给掩盖了。

我可以负责任地说：烤鸭是真的好吃，每一片鸭肉和酱汁的香，能快速在人体的味蕾弥漫开来，让人是越吃越想吃。我渐渐的暴露出我像猪一样的吃相就看出来了，我相信，烤鸭绝对是美食中的一绝！

在中国悠久的历史中，有许多的美食深受人们喜爱，如：灌汤小笼包、盐水鸭、炸酱面、热干面、担担面……这些美食都是中国人永远抹不掉的回忆。

烤鸭的宣传语篇二

北京最著名的莫过于长城、故宫、天安门……当然，还有到北京不吃就后悔的——北京烤鸭。

这个假期，我们坐火车来到了北京，办理好宾馆房间后，出来准备吃饭，而我第一眼就看上了全聚德烤鸭。我们才来到号称“北京第一”的烤鸭店前面就傻眼了，原来兴致勃勃的我开始有些沮丧了，因为烤鸭店门口人山人海，我们只能排在最后面，人群堵住了马路，好几辆车按着喇叭，最后只能绕路而行。

经过半个小时的等待，我们总算领到了号码牌，进入了饭店。一进门，我就眼花缭乱，大厅里全是金灿灿的吊灯和壁纸，地上没有一丝尘埃，二楼的楼梯是框架结构的，图案全是和北京烤鸭有关的，一股老北京的味道迎面而来。

坐到了座位上，我拿起餐具看了看，正好服务员来了，我问：“阿姨，你们的烤鸭是不是很好吃？”服务员回答：“正宗不正宗我不知道，但非常美味，肉质也是鲜美的。”我们点了一份三人套餐，菜一上来，我就咬了咬嘴唇，全是我没有见过的菜，有蜂蜜板栗、银耳莲子汤、酱汁牛肉等。最后，北京烤鸭上来了。

一看见这次的重头戏，我就迫不及待地揪下一块肉，看着鸭

皮流着的油，我一口咬了下去，感觉虽然有油，但是更多的还是嘴里的肉香，滑滑的，让人没有一点不满足。吃了之后，回味无穷，不愧是“北京第一”！

我连忙把桌上的菜都尝了一口，真不错！我们吃完之后，心满意足。我总感觉有几滴油还在我嘴里，让人觉得还在品尝那美味的烤鸭。

烤鸭的宣传语篇三

角仔，又叫油角，在过年的时候，几乎每家每户都会有，是用来招待客人的过年食品。角仔的形状像“荷包”，亦即钱包，取其钱包饱胀的好兆头。

制作方法：(1)要和面，先将面粉加上鸡蛋、把和好的面团碾成薄片，用圆型玻璃茶杯作为角仔皮模具，做成一片片圆型角仔皮。(2)做馅料，用炒熟的花生米(碎的)，加入白炒糖、炒熟的芝麻，掺匀搅在一起，逐片放进馅子包成半月型角子，圆边捏紧并扭上花纹。(3)放进锅里炸成金黄色，一个个美味的角仔就出来了！不过要出锅的角仔好烫，要放一会才能吃。

糖环是广西、广东一带有名的特产小吃，是春节过年必备的好食品。糖环在过年的时候代表好意头，预兆钱财的意思。

制作糖环的模具

制作方法：(1)煮糖浆，用清水搓成糯米面团，再加入沸水和糖浆继续均匀搓。(2)搓成粉团压进糖环模具里，用力压，用刀批*，用力拍出。(3)放进锅里面用油炸，香喷喷、爽口的糖环出来了，金黄金黄的，看见都流口水了！

蛋散，是珠三角比较有名的小吃，是以面粉、筋粉、鸡蛋和猪油制作而成。

“煎堆碌碌，金银满屋。”这是广东人过年的温暖记忆之一。临近大年三十，各家各户就张罗着“开油锅”、炸煎堆了。煎堆呈球形(寓团圆之意，有“碌得起”的吉祥意煎堆蕴)，糯米粉做皮，炸至金黄，表皮匀布芝麻，爆谷馅甘蜜味浓，其皮酥脆异常，为新春送礼佳品。

油糍是广东人过年经常做的一种食物，每次做油糍的时候就会感觉到浓浓的`过年气氛。

制作方法：(1)煮糖浆，加入糯米粉，搓成面团。(2)取手心大小的面团搓圆圆，然后在中间捻出一个小空心，慢慢地在面的上面收口，一个圆圆的糍模就做好了。(3)放进锅里滚，注意要不停地翻动油糍，以免焦了，炸到整个糍涨大、金黄就好了。

笑口枣

笑口枣，或称细煎堆，是一种*人在农历正月十五元宵节必吃的食品。明永乐年间正式定名为元宵。民间过元宵节吃元宵的习俗。元宵由糯米面粉，鸡蛋，糖，芝麻制成，实心。人们把这种食物叫“笑口枣”，是由于在高温油炸过程中面粉表面出现爆裂，样子就像人开口大笑一样，象征全家人开开心心，笑口常开，寄托了对未来生活的美好愿望。

制作方法：(1)在盆里打上鸡蛋再加上一点苏打粉、适量的白糖、饴糖，白面、油一起搅拌，搅拌均匀并揉成面团，放到案板上，搓成粗长条，揪成小剂子，揉成圆球形；(2)麻仁用水拌匀，把小剂放在麻仁内滚一滚，不要按揉；3.炸笑口枣与油炸一般食品有所不同，下锅时油温要高(要在七成热以上)，但又不可过热，过热则不开口；下锅后油温要低，但又是不可过低，过低则容易炸碎。所以，在热油下锅后就要端离火眼，降低油温去炸；当油温低于五成热以下时，又要回到火上加热稍炸一下，这样，才能将笑口枣生坯慢慢炸成老黄色、开口。同时，不可多加搅动，翻一个身即可。

年糕*汉族的传统食物，属于农历新年的应时食品。是一种用黏性大的糯米或米粉蒸成的糕，在春节，我国很多地区都有讲究吃年糕。年糕有红、黄、白三色，象征金银，年糕又称“年年糕”，与“年年高”谐音，寓意着人们的工作和生活一年比一年提高。

年糕制作方法：(1)把糯米粉、粘米粉混合均匀，倒入沸水搅成熟浆。(2)再在熟浆中逐步加进糖浆搅拌均匀后放在大蒸笼中，每个蒸笼放浆厚约3~4厘米，用猛火大约蒸4小时。(3)倒在案板上，用木棒槌搓至匀滑，便可分成糕坯，放在有竹叶垫底的铁圆圈内，在糕面扫油粘上榄仁、红枣，翻蒸约20分钟。

春节的特色美食（扩展4）

烤鸭的宣传语篇四

北京烤鸭，是北京名食，它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。

相传，烤鸭之美，系源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界最优质的一种肉食鸭。据说，这一特种纯白京鸭的饲养，约起于千年前左右，是因辽金元之历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，后为游猎而养，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，经繁育一鸣惊人。因而，作为优质品种是北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。

关于烤鸭的形成，早在公元400多年的南北朝，《食珍录》中即有“炙鸭”字样出现，南宋时，“炙鸭”已为临安（杭州）“市食”中的名品。其时烤鸭不但已成为民间美味，同时也是士大夫家中的珍馐。但至后来，据《元史》记载，元破临安后，元将伯颜曾将临安城里的百工技艺徙至大都（北京），

由此，烤鸭技术就这样传到北京，烤鸭并成为元宫御膳奇珍之一。继而，随着朝代的更替，烤鸭亦成为明、清宫廷的美味。明代时，烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴；据说清代乾隆皇帝以及慈禧太后，都特别爱吃烤鸭。从此，便正式命为“北京烤鸭”。后来，北京烤鸭随着社会的发展，并逐步由皇宫传到民间。

新中国建立后，北京烤鸭的声誉与日俱增，更加闻名世界。据说周总理生前十分欣赏和关注这一名菜，宴请外宾，品尝烤鸭。为了适应社会发展需要，而今鸭店的烤制操作已愈加现代化，风味更加珍美。

北京烤鸭的烤制，分明炉（即挂炉）和焖炉两法。特色就是使用挂炉烤法烤制，它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。

哈哈，这是烤鸭的资料！贪吃的朋友，一定要记住哦！

烤鸭的宣传语篇五

今天王叔叔在资中给我们带回了一只烤鸭。

终于熬到了吃饭时间，那烤鸭也被爸爸以极其隆重的方式请上了饭桌。我已来不及拿筷子，伸手就抓了一块焦黄中透亮的鸭肉，再抽了张面饼摊在左手心，放上刚才挑好的肉，又蘸了点甜酱，随便又夹了两根葱丝，最后将面饼和着这些卷起来。再张大嘴巴，将这个作品放进嘴里轻轻一咬。哈，真是油香，葱香，面饼香，几香一起弥漫。

哈哈，在欢声笑语中，烤鸭被我们消灭了！

烤鸭的宣传语篇六

天下美食何其多!肥而不腻的狗不理包子、鲜嫩无比的厦门海鲜、麻辣爽口的重庆火锅??最让我念念不忘、回味无穷的,当然是那被誉为“天下一绝”的北京烤鸭!

暑假里,老爸老妈在我这个“小吃货”的软磨硬泡下,终于带我来到了梦寐以求的北京著名烤鸭老店“便宜坊”,一进店门,浓浓的烤鸭香味就扑鼻而来,古色古香的大厅里简直人山人海,座无虚席,其间不乏慕名而来的金发碧眼老外。每一桌的“主角”无一例外是烤鸭,让我不禁垂涎欲滴。

等待位置的十几分钟我几乎是在与“口水”作斗争的煎熬中度过的,哦耶!终于轮到我們啦,生怕有人争抢,我如饿虎扑食般占了一个位置。爸爸点了一只招牌闷炉烤鸭,片刻,“千呼万唤始出来”的烤鸭终于端来了,只见餐盘里的烤鸭热气腾腾,浑身闪着黄澄澄、金灿灿的油光,虽离我两三百米远,可浓浓的肉香味儿却如同“千军万马”直奔我的鼻尖,瞬间征服了我的嗅觉。

当精致的白瓷盘盛满金黄酥香的烤鸭片“空降”到我面前时,我再也忍不住,立刻夹起一块青翠欲滴、薄如蝉翼的荷叶饼摊于掌心,挑了两块鸭片,蘸好秘制酱料,轻轻置于荷叶饼上,同时又夹了些翠绿的黄瓜丝儿和嫩白的大葱丝儿拌入其间,顺手卷起,一个烤鸭卷儿就包好了,迫不及待地塞入口中,哇!滋滋冒油,鸭皮韧劲十足,鸭肉入口爽滑,简直是人间至极的美味!再来一口,烤鸭皮的香脆让我陶醉,肉的多汁,酱的浓郁,皮的筋道,仿佛在我口中上演了一支美食“华尔兹”,真道是——此味只应天上有,人间哪得几回尝!

北京烤鸭——天一下绝,当之无愧!你还不赶紧一尝?