

国宴烤鸭登陆北京直营店

“盛世牡丹”亮相全聚德宴请菜单

APEC晚宴现场,全聚德8名片鸭师展示“盛世牡丹”烤鸭不但惊艳了国内外的宾客,也让全聚德烤鸭的特色尽显风采。“外烤内煮,皮脆肉嫩”,正是皮肉口感兼顾平衡的特色让全聚德这家150年的老字号得以在烤鸭界林立的京城一枝独秀;也让消费者不再纠结是皮好吃还是肉好吃。近日,全聚德在京的13家直营店统一推出了“盛世牡丹”国宴烤鸭,消费者到全聚德点选烤鸭,又增添了一种新片法的选择。

13家门店烤鸭师统一受训

北京商报记者从全聚德集团公司技术研究室获悉,随着APEC会议的圆满召开,全聚德“盛世牡丹”烤鸭受到社会广泛赞誉,为满足消费需求,全聚德集团于12月初开始在北京13家全聚德直营店统一推出全聚德“盛世牡丹”烤鸭,并于同日起,在全聚德和平门店、前门店、王府井店、奥运村店、三元桥店同时推出“盛世牡丹”宴请套餐。

据相关负责人介绍,为了规范“盛世牡丹”烤鸭的片制及装盘方法,规范“盛世牡丹”宴请套餐菜品标准、统一出品,集团专门组织全聚德和平门店、前门店、奥运村店、三元桥店、西翠路店、西客站店等在京的13家直营企业的数十位厨师到APEC晚宴提供烤鸭服务的全聚德王府井店参加集中培训,进行“盛世牡丹”烤鸭片制、装盘培训及“盛世牡丹”宴请套餐制作培训。经过近半个月的培训和实操练习,目前这13家门店的片鸭师傅都精准掌握了“盛世牡丹”16片烤鸭的片鸭和码盘技巧,真正让国宴烤鸭接上地气,为百姓



APEC晚宴现场全聚德8名片鸭师展示“盛世牡丹”

大众提供宴请服务的新技法。

据参与APEC“水立方”国宴服务的王府井店行政总厨徐福林介绍,一朵“牡丹”花图案的烤鸭由16片鸭肉组成,牡丹花瓣设计为7、5、3、1,即“牡丹”外层7片、中层5片、里层3片,还有1片鸭肉做花心,配以丝瓜苗做枝叶。“要求烤鸭的片要尽量大,用传统的杏叶片替代如今流行的柳叶片,将烤鸭片成更适合作为花瓣的扇形。片杏叶片是平下刀,柳叶片是直下刀,这就是需要培训和练习的关键。”徐福林说。

APEC烤鸭、宴请套餐一样不少

每到全聚德用餐,只要顾客点了烤鸭,在烤鸭上桌前,服务员都会习惯地问上一句:“您的烤鸭好了,请问您需要片片、片条还是皮肉分吃?”从近日起,顾客会发现,在北京直营店用餐时,如果点选了“盛世牡丹”烤鸭,顾客又可以欣赏到“盛世牡丹”烤鸭这种新的片法。

全聚德集团技术研究室主任孙民忠告诉北京商报记者,在店里推出这种“盛世牡丹”的片法虽然还是一种尝试,但是可以看出作为中华老字号的全聚德,为了

打造“中华第一烤鸭店”的品牌特色,正在固守传承和研发创新的道路上努力践行中国服务。“以往顾客在全聚德宴请,烤鸭多是选择一种片法去食用,而这次推出‘盛世牡丹’烤鸭后,一只烤鸭可以同时尝到两种不同刀法的片法,先用‘杏叶片’刀法片出16片鸭肉组成‘牡丹花’,剩下的继续用‘柳叶片’刀法片出码盘,配上荷叶饼、甜面酱、瓜条和葱丝,体验的是不同的风格和口感,更有不同时代的文化内涵。”

北京商报记者了解到,为了突出“盛世牡丹”的一致性,集团对餐具的使用也明确提出要求,即烤鸭盘规格统一。值得一提的是,在全聚德和平门店、前门店、王府井店、奥运村店和三元桥店,既有单点的“盛世牡丹”烤鸭,还同时推出了“盛世牡丹”宴请套餐。在这个套餐中,菜品按冷菜、热菜、烤鸭、点心、水果做好搭配,全部参照APEC晚宴的餐单配置组合,让消费者在岁末年初的宴请中更有新意。

食王府将上演订制服务

作为APEC“水立方”晚宴中提供烤鸭服务的门店,全聚德王府井店的烤鸭师

傅拥有更独特的“话语权”——这里既有创意“盛世牡丹”的创意团队,也有创新“盛世牡丹”实操团队,更有晚宴上帅气无比的8位片鸭师傅以及亲自为国家领导人片鸭和卷鸭卷的大师……正是基于这些先天独到的优势,全聚德王府井店决定在今年平安夜、明年元旦等重大节假日期间,将在位于五层的食王府特别推出由服务APEC会议晚宴团队担当主角的订制服务项目。

据了解,今年APEC会议晚宴中现场演示“盛世牡丹”的8名片鸭师常峥、温博洋、王艺、夏志鹏、梁培、史炜、王建、赵游,均来自全聚德王府井店烤鸭班,8名帅气的厨师平均身高超过185公分,有着丰富的工作经验。很多消费者反映,以往到全聚德各店吃烤鸭,顾客的注意力更多是集中在片鸭师傅两只手和刀下的烤鸭上,闪光灯更多的是聚焦片鸭师傅的刀工技巧和码盘技术。随着订制服务团队的亮相,顾客到全聚德品烤鸭会平添一种别样的欣赏氛围。当片片枣红色、香气宜人的北京烤鸭伴随着订制服务团队栩栩如生地呈现出APEC晚宴组合时,相信顾客体验到的是全聚德演绎出的“舌尖美食与烤鸭文化有机结合”的精彩一幕。

北京商报记者 吴颖/文 贾丛丛/制表

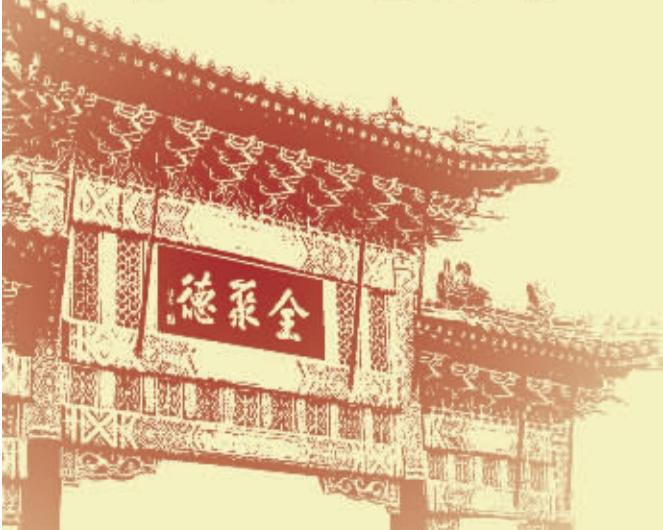
全聚德“盛世牡丹”宴请套餐菜单

- 冷菜各吃 ●上汤响螺 ●翡翠青虾球
- 柠汁精品牛肉 ●栗子菜心
- “盛世牡丹”烤鸭1套 ●点心、水果拼盘

全聚德集团在京13家直营店

- | | |
|----------|----------|
| ●全聚德和平门店 | ●全聚德前门店 |
| ●全聚德王府井店 | ●全聚德奥运村店 |
| ●全聚德三元桥店 | ●全聚德西翠路店 |
| ●全聚德西客站店 | ●全聚德双井店 |
| ●全聚德通州店 | ●全聚德双榆树店 |
| ●全聚德望京店 | ●全聚德马家堡店 |
| ●全聚德大兴店 | |

宴请, 就到全聚德!



全聚德烤鸭店, 创立于1864年,
传承宫廷挂炉烤鸭, 享誉海内外。
新中国成立以来,

全聚德已接待200多个国家和地区的元首与政要。

现在, 全聚德96家店遍布全国,
成为家庭宴请、朋友宴请、商务宴请的首选之地。

