

收藏家马未都说：“总有外地朋友以为北京人爱吃鸭子、会吃鸭子，实则不然，之所以给人这种错觉，实在是因为‘北京烤鸭’名气太大了，早已成为一张北京美食名片。”

“北京烤鸭”分焖炉、挂炉两种，老字号便宜坊餐厅便是“焖炉烤鸭”的代表。这家历经600余年的老字号在咱亦庄镇也有分店，就开在亦庄镇贵园南里25号。近日便宜坊烤鸭店举行美食品鉴活动，邀请亦庄地区文体界人士、居民代表20余人参与试吃。

试吃团走进便宜坊烤鸭店，一股焦香的鸭肉味直达鼻腔。寻香至后厨，只见烤鸭小哥正将新鲜出炉泛着枣红色油光的烤鸭一只只摆放整齐。大家纷纷用手中相机拍照。

便宜坊贵园南里店店长樊女士给大家讲解道：便宜坊焖炉烤鸭在烤制中采用清洁能源，运用全预混式红外燃烧技术，通过发热源与炉壁的反射源将鸭胚烤制成熟，全程不见明火，由此得名。另外，清洁能源在燃烧后不会产生有害物质，基本不产生油烟，所以这种方法制作烤鸭更具绿色、健康性。

烤鸭在烤制前要先将鸭胚预热4小时以上，炉内的温度要达到200-220摄氏度左右为最佳温度，烤鸭全凭烧热的炉壁焖烤而熟，一只鸭胚进炉到出炉一般需要40分钟，期间需要翻个儿、挪位置、炉门微开，为使鸭胚受热均匀，要看颜色判断烤炙的程度，这些全看烤鸭师傅的技术和功夫了。

说话间，精致菜肴纷纷上桌，椒麻手撕鸡、老北京豆酱、水晶虾肉卷、葱烧海参、扣肉、烤鸭……满满一桌。大家闻着菜香听着樊店长的介绍，“便宜坊主打的就是烤鸭和鲁菜，为了更好地融入社区，符合普通大众的消费水平，饭店对菜品种类和价格都做了一些调整。在让大家体验老字号服务与质量的同时，绝对保证价格亲民。”

便宜坊烤鸭店举行美食品鉴活动

600年老字号烤鸭不寻常

吃鸭小课堂

作为一名合格吃货，不仅要懂吃、爱吃，掌握吃的方法更重要。小编这就给您“安利”一下从便宜坊工作人员那里学来的卷烤鸭终极大法！

1. 手中托起一张鸭饼，分别将烤鸭、葱丝、黄瓜等蘸甜面

酱摆放整齐(食材不宜过多)。

2. 筷子分别置于鸭饼上下两端，转动筷子卷成桶状。

3. 将鸭饼一头折起，筷子取出，进嘴、开吃！(学不会没关系，去店里让服务员小妹帮忙卷，人家有这个服务。)

大嘴开评

周先生：给我印象最深的是棒磨小海鲜土鸡蛋，用饼加鸡蛋炒蘑菇，口感好，有嚼劲，能吃出菌香味，里面还有好几种小海鲜，货真价实。

张女士：烤鸭肥而不腻，吃完口齿留香，鸭饼薄薄的，口感不错。个人最爱的是盐水鸭肝，口感细腻、鲜嫩咸香，从没吃过这么好吃的鸭肝。

王女士：第一次吃焖炉烤鸭，口感意外得好，鸭皮酥脆，入口即化。餐厅环境很大气，

中式风格，是宴请朋友招待客人的好地方。

赵小姐：水晶虾肉卷“轻柔不失亮丽，清脆不失婉转”，菜品具有独特创意，“火爆鱿鱼卷”做得很有意境菜风格，看了不忍心下筷子。

刘先生：最喜欢的就是香酥鸡，外酥里嫩，味道鲜美。桂花马蹄也非常不错，淡淡的桂花香加上马蹄汁，清新的口味在口中飘荡，沁人心扉。

文并摄/记者 赵迪
实习记者 张雪



烤鸭



焖炉烤鸭出炉



便宜坊贵园南里店



店员现场片烤鸭



水晶虾肉卷



海鲜毛血旺