

原来你也在这里鸭~~ “大爷火锅”节日季 烤鸭特价

北京烤鸭到底有多地道

北京烤鸭是具有世界声誉的北京著名特产,烤鸭之美,是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。据老板 George 介绍北京鸭早在百年以前传至欧美,经繁育一鸣惊人。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。

“大爷”家的北京烤鸭店性价比高,来光顾的大多都是大华府当地回头客。这里的烤鸭肉质鲜嫩,鸭皮酥软。夹起一片烤鸭蘸酱,配上葱丝、蒜泥、黄瓜条和传统鸭酱,香到彻骨。唇齿留香。

“大爷”烤鸭的最大特点,是突破了百年烤鸭油腻和味浓的传统做法,一变而为不肥不腻、外酥里、清淡营养的现代口味。

“鸭子入炉后,要用挑杆有规律地调换鸭子的位置,以使鸭子受热均匀,周身都能烤到。烤出的鸭子外观饱满,颜色呈枣红色,皮层酥脆,外焦里嫩,并带有一股果木的清香,细品起来,滋味更加美妙。鸭子皮很薄很脆,成了烤鸭最好吃的部分。严格地说,

只有这种烤法才叫北京烤鸭。” George 边说,我一边咽口水.....

这里也很适合带外国朋友来吃,聊聊烤鸭怎么搭配葡萄酒,烤鸭是左腿酥脆还是右腿酥脆。在大华府,越来越多的老外都是因“大爷”的名气而来。

吃法很重要

北京烤鸭的独特美味一半在烤制,另一半在吃法。

不知道你有没有想过,烤鸭为什么不能直接啃着吃?这是因为鸭子较肥,直接吃,会非常油腻。老北京吃烤鸭的讲究可多着呢。

可以用筷子挑一点甜面酱,抹在荷叶饼上,夹几片烤鸭片盖在上面,放上几根葱条、黄瓜条或萝卜条,将荷叶饼卷起,这是最通常的吃法。

有些顾客不喜欢吃葱、蒜,却喜欢将又酥又脆的鸭皮,蘸了细细的白糖来吃。这种吃法特别适合女士和儿童。

据了解,吃烤鸭其中还大有营养之道。据专业人士介绍,烤鸭常常佐以大葱、大蒜、黄瓜条等共同食用,不

仅可以起到平衡酸碱的作用,而且这些食品中的维生素C及膳食纤维等,具有使胆固醇下降和纤维蛋白质溶解活性升高,帮助消化的功能。

不涨价,还多送

众所周知,服务业是受疫情影响最严重的行业,疫情造成了美国六分之一的餐饮企业倒闭。

同时,今年美国通胀率达40年来最高。据悉,居民消费价格指数上涨7.7%以上,单月上涨0.4%。住房、食品和能源价格是导致2022年通胀率上升的最大因素。食物中涨幅最大的是馅饼,高达69%,制作馅饼的饼皮和鲜奶油也都各涨了26%。

另外,美国禽流感疫情今年来持续肆虐,导致美国蛋价屡创新高,而且零售鸡蛋今年来的涨幅,超过任何其他超市商品。

由于劳工、原料、物流成本都攀高,物料价格今年来持续上涨。即使疫情已经放开,但居民的消费能力却很难达到疫情前水平,导致很多服务业也未能达到疫情前的市场规模。

形势紧张,但“大爷火锅”更希望在口碑上赢得市场。目前,“大爷火



天天烤北京大烤鸭

锅”店的外卖烤鸭套餐\$57和堂吃特价北京烤鸭\$35,都会额外赠送一份共6张鸭饼,只限付现金(利润少,物价高,暂不收信用卡)。

外卖烤鸭套餐\$57含一整只北京烤鸭,外加一个价值\$12的炒菜,7个大菜任选一:

1. 沸腾龙利鱼片
2. 韩国炒牛肉
3. 干扁四季豆
4. 香脆全鱼
5. 韩国炒猪肉
6. 大蒜炒青干菜
7. 椒盐大虾

外卖订餐电话:301-208-6868

周日~周四 12pm~10:00pm

周五~周六 12pm~11:00pm

店址:24 Bureau Dr, Gaithersburg,MD 20878(Diamond Square Shopping Center ,Giant 旁)



George's Hotpot & BBQ

上百种美味任您选择

地址:24 Bureau Dr, Gaithersburg,MD 20878 (Diamond Square Shopping Center ,Giant 旁)



北京大烤鸭 韩国烤肉 中式火锅

电话: 301.208.6868

周日~周四 12pm~10pm
周五~周六 12pm~11pm



\$35

热卖

招牌北京大烤鸭



韩式烤肉



北京烤鸭



中式火锅

大华府 唯一 一家 可以品尝到三种美食

需点单其他菜品超过\$20
不包含中午套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过四位需要订位

