

THE CHARMING OF ROASTING

火炙果木 情抚人心

北京烤鸭作为京菜的典型代表不仅仅是一道远近闻名的美食，更是一种承载着历史和情感的文化瑰宝。爱吃烤鸭的会员们每次来到会所，一定会去北京凯旋餐厅点上一份郝永亮师傅主理的挂炉烤鸭。

传承漫漫 炉火悠悠

郝师傅拥有超过20年的烤鸭经验，在坚守传统挂炉烤鸭技法的同时，深谙烤制的智慧，手艺更是炉火纯青。

遵照古法手艺，郝师傅一刀一式都蕴含着功底。这种传承离不开严格的标准化操作，他以执着匠心守护多道工序：打气、净膛、支撑、烫胚、挂糖色、晾皮、上色、烤制……

“烤鸭讲究形与色，为了外形完整便不做开膛，只在翅膀下开四厘米长的小口，内脏由刀口掏出。悬挂鸭胚的位置也有讲究，要在鸭肩固定的关节处刺入挂钩，这样鸭子烤熟时头部才会自然翘起，避免油脂和血水滴落到鸭身。”

上好的枣木小火烤制，耐心等待至少80分钟。在此期间，郝师傅需要精准掌控炉内火候，适时观察烤鸭的颜色

变化以判断鸭子的状态。由他烤出的鸭子混合果木香气，色泽饱满，外皮酥脆，滋味香浓。这些幕后工作，会员并不易察觉。郝师傅提前料理好各项事宜，精准计算到分，让会员无需漫长等待，即可享用到新鲜出炉的美味。

食材之道 人情之妙

从选鸭到配食，每处细节都非常考究。为保证鸭肉品质，郝师傅曾多次前往鸭厂实地考察：鸭身是否完好无伤，味道是否新鲜。就连鸭子是否满足分量，他都能做到心中有数，用手一掂，无需过秤，便能推断出与实际相差不到一两的鸭子重量。

为了确保每一份出品都满足北京会所的严格标准，郝师傅道道把关，不仅安排后厨统一加工鸭胚，更是亲手熬制蘸料所需的甜面酱。烤好的鸭子需趁热切片，讲究薄厚均匀、皮肉相间。如果客人喜好脆皮，郝师傅还会预备出整盘片好的鸭皮以供享用。此外，郝师傅研发了芝麻小饼，为久食荷叶饼的会员带来新的享用方式。

北京会所一贯坚持为会员提供优质的餐膳服务，致力于满足会员不同的口味

偏好，通过美食佳肴传递美好情谊。北京烤鸭凭借其独到之处，历经千年流传仍保持鲜明特色，而郝师傅的挂炉烤鸭不仅让会员们品尝到纯正京味，更以匠心和专注，带给会员念念不忘的美食体验。🦆

| 挂炉烤鸭

