

高邮双黄鸭蛋 高邮 双黄鸭蛋

产品名称	高邮双黄鸭蛋 高邮 双黄鸭蛋
公司名称	袁红香(个体经营)
价格	65.00/盒
规格参数	产地/厂家:高邮 品种:双黄鸭蛋 级别:超
公司地址	中国 江苏 扬州市维扬区 扬州市维扬区五庭龙国际玩具城
联系电话	86 0514 87636572 15952737505

产品详情

产地/厂家	高邮	品种	双黄鸭蛋
级别	超	重量	100 (g/10枚)
售卖方式：包装保质期：180食品卫生许可证号：苏卫食证字（20...产品标准号：q/321084xdcc06品牌：规格：厂名：高邮市红太阳食品...厂址：高邮市南郊经济开...计价单位：等级：食用/储藏方法：经销商：生产日期：产地：江苏高邮配料表：通过认证：市场准入			

高邮本地双黄大鸭蛋特别推荐！100g左右一只。

硬纸板礼盒，送人特有面子！

高邮市地处中国长江中下游里下河地区，是一座美丽富饶、人文荟萃的历史文化古城，著名的京杭大运河贯穿南北。美丽富饶的高邮湖，烟波浩淼，一望无际，水生物物资极为丰富，一年四季分明，阳光充足，雨水充沛，土壤肥沃，素称鱼米之乡，高邮麻鸭和双黄蛋在海内外有盛誉。

900多年以前，北宋著名词人秦少游就曾以鸭蛋馈赠其师友--时任徐州太产的苏东坡。300多年前，大文学家袁枚到过高邮，品尝过高邮鸭蛋，印象极佳，在他的《随园食单·小菜单》"腌蛋"条留下了记载："腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多，高文端公最喜食之。席间，先夹取以敬客，放盘中。总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。"高邮鸭蛋加工工厂也起步较早，清光绪三十一年(1905)高邮第一家蛋品企业裕源蛋厂问世。1909年高邮双黄鸭蛋参加南洋劝业会陈赛，获得国际名产声誉，次年便远销美国、日本、新加坡、马来西亚等10多个国家和地区。高邮鸭产蛋多，蛋头大，蛋黄比例大，龙以善产双黄蛋而驰名中外。其蛋质可用蛋白"鲜、细、嫩"，蛋黄"红、沙、油"概括，汪曾祺《故乡食物》中曾有绘形绘神的记述："曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不起。"高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。平常食用，一般都是敲破"空头"用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱--红油就冒出来了。"河沟港汊，湖泊荡滩，无处不在的优质水面资源，是高邮鸭天然的饲养场。水面浮游的、水下栖身的各种小动物，为高邮鸭提供了最可口

的“活食”。这也为近年来发展生态养鸭、开发绿色产品提供了得天独厚的自然条件。近年来，已经开发出红太阳、三湖、秦邮等一批获得知名和著名商标、绿色食品标志的优质品牌。

“不识高邮人，先识高邮蛋”。高邮鸭蛋大质好，尤以善产高邮双黄鸭蛋而驰名中外。双黄鸭蛋大如鹅蛋，蛋黄如血，蛋白如雪，双黄鸭蛋蛋壳比鹅蛋质细，有的在蛋的中部还有一道凸起的圆圈，有“蛋中之王”之美称。高邮麻鸭产双黄蛋只占产蛋总数的百分之一左右。

高邮鸭和双黄蛋作为高邮的形象大使，自古就是进贡朝廷和馈赠亲友的名优土特产。

高邮加工生产咸鸭蛋的历史源远流长，双黄蛋，一蛋双黄、好事成双、珠联璧合、赏心悦目，实为人间珍品，营养丰富，味美爽口，成为席上佳肴，是旅游馈赠亲人之珍品。

鸭蛋是有护肤、美肤作用的食物。鸭蛋含有蛋白质、磷脂、维生素a、维生素b2、维生素b1、维生素d、钙、钾、铁、磷等营养物质。中医学认为，鸭蛋味甘，性凉，有滋阴、清肺、丰肌、泽肤等作用。