

提供九江霸王鳖鸡价格 安庆霸王鳖鸡厂家 山东丁马

产品名称	提供九江霸王鳖鸡价格 安庆霸王鳖鸡厂家 山东丁马
公司名称	山东丁马生物科技有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	聊城临清市丁马生物科技园
联系电话	86-06355102592 15964365985

产品详情

山东丁马生物科技有限公司提供九江霸王鳖鸡价格 安庆霸王鳖鸡厂家始建于1992年8月，注册资金3000万元，总占地面积750亩，2011年资产总额3.8亿元。公司是集野生甲鱼原种保护、优质丁马甲鱼良种繁育、自然生态生物绿色养殖、丁马甲鱼深加工及临清市丁马甲鱼养殖专业合作社于一体的农业产业化国家重点龙头企业、国家级中华鳖原种场、全国农产品加工业示范基地。公司拥有干部职工308人,并配备符合省级标准的中华鳖技术工程研究中心，其中具有高级职称的26人，中级职称的49人，其研究的方向包括野生中华鳖原种保护、优质中华鳖良种繁育、绿色生态生物养殖、绿色生物饲料技术研究、中华鳖深加工技术研究、生物医药开发等技术领域，综合研发能力达到国内领先水平或国际先进水平。公司历经十九年的负重拼搏，通过技术创新，坚持科学发展，已荣获27项国家级荣誉认证奖励，25项省级荣誉认证奖励。其中"黄运"牌丁马甲鱼先后被认定为全国水产品系列第一个A级绿色食品、全国第一个地理标志保护产品、中国福州绿色食品"畅销奖"产品、第七届、第九届国际农产品交易会"金奖"产品、2011年全国龟鳖大赛黄河雄鳖一等奖、黄河雌鳖一等奖、山东省绿色食品十大品牌、山东省渔业十大品牌、山东省名牌农产品、山东省著名商标产品。公司承担的科研项目《优质中华鳖良种繁育与绿色养殖高技术产业化项目》被国家发改委列入国家高技术产业化示范工程项目、《黄河品系中华鳖良种繁育示范项目》被国家发改委列入国家现代农业示范项目、《甲鱼苗种繁育及养殖高技术开发》被科技部列入国家级星火计划项目、《新型绿色生物饲料高技术产业化工程项目》被国家发改委列入国家高技术产业化示范工程项目。

料：甲鱼一只(大约500克左右最好)、火腿、香菇(干的，比较香)、姜、蒜、葱、绍酒、盐、味精

制法：(1)将甲鱼翻过身来，背朝地，肚朝天，当它使劲翻身将脖子伸到最长时，迅速用在脖根一刹，然后提起控净血。接着，放入水温大概有70~80度，将宰杀后的甲鱼放在热水中，烫2~5分钟(具体时间和温度根据甲鱼的老嫩和季节掌握)捞出。(2)放凉后(迫不及待者可以用凉水浸泡降温)用剪刀或尖刀在甲鱼的腹部切开十字刀口，挖出内脏，宰下四肢和尾稍，关键得把腿边的黄油给拿掉。(3)还要把甲鱼全身的乌黑污皮轻轻刮净。注意可别把裙边(也叫飞边，位于甲鱼周围，是甲鱼身上滋味最香美的部分)刮破或刮掉。刮净黑皮后，洗净。就算基本清理完工了。

(4)甲鱼加工完成后，放在碗里，把切成片的火腿铺上，香菇，姜蒜葱也可以一起放入了，最后加料酒。

(5)然后就是花时间去炖了，看甲鱼的大小，小些的一小时差不多够了，大的么再加60分钟吧。

联系方式：地址：山东省临清市丁马生物科技园邮编：252600电话：0635-2797786

2794090传真：0635-2794998总部：山东临清丁马生物科技园：服务热线：0635-2795555

邮箱：dmswkj@163.com 在线QQ：1436429237 <http://www.dmswkj.com> <http://www.sddmsw.com>