

江西省中国著名品牌赣南土特产腊制品南安达财板鸭

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 江西省中国著名品牌赣南土特产腊制品南安达财板鸭 |
| 公司名称 | 大余县南安镇达财板鸭厂 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 产品类别:腌、腊肉 原产地:江西 商品条形码:6931020700028 |
| 公司地址 | 江西省赣州市大余县南安镇新民村六安亭 |
| 联系电话 | 86 0797 8753593 15970851753 |

产品详情

产品类别：腌、腊肉

品牌：南上南

净重：600（g）

肉类品种：鸡鸭肉制品

储藏方法：常温

售卖方式：包装

原产地：江西

卫生许可证：360723-100183

保质期：180（天）

制作方式：腊

绿色食品：是

特产：是

商品条形码：6931020700028

产品标准号：NY/T-628

生产厂家：达财板鸭厂

真空包装：是

生产日期：以包装上生产日期为准

有机食品：是

达财南上南板鸭是采用具有大余县南安镇独特的自然环境、水源、土壤、气候，人工稻田放养的纯绿色鸭子加工而成的腊制肉食食品，除食盐外，不含任何作料和色素防腐质，所以保证原始原味，采用真空灭菌保险包装，保质期更长，特色风味持久，实乃绿色食品，席上佳品，馈赠亲友上品。

特点：造型扁平，轮廓椭圆；表皮奶酪色，瘦肉酱色；食之皮酥，骨脆，肉嫩，咸味适中，瘦肉甘美，肥而不腻。

食用方法：

1. 清蒸：如板鸭咸味刚好，用温水浸泡4-5分钟，洗净后隔水蒸煮15-20分钟即可。

2. 爆炒：将板鸭放入沸水中煮约2分钟后捞起，切成条比状，油烧七八成熟，先将豆酱、辣椒干粒、姜丝、蒜子放入待香味冲上，即放入切好的板鸭丝爆炒2-3分钟放少许料酒，再放入西芹、青椒拌炒2分钟即可上碟。

3. 红烧：将发好干菜切成段，板鸭切成块状，油烧至七八成熟放入姜片、辣椒干、蒜子起锅。将鸭块及干菜下锅爆炒2-3分钟加入配好的调料置入砂钵内加入鲜汤或清水上火煮沸后，用文火煨15-20分钟，收紧汤汁后即可食用。

4. 煲仔饭：大米煮至收水时，将鸭块放在饭上，待饭煮熟撒上葱花、姜丝，放入焯好的青菜，倒上少量生抽即可食用。

5. 煨汤：将备好的原料放入砂锅注沸水没及8公分。用旺火烧沸10分钟，用文火煨1小时，将汤煮至自己喜爱的浓度即可。食用时放入盐、葱花、胡椒粉。

6. 煲粥：将大米，板鸭加在一起煮成粥，食用时加入少许盐、姜丝、胡椒粉。此粥香喷可口，营养丰富，还可清湿热。

包装方式：1包/真空袋/彩带；20包/箱；

注意事项：食用之前，如有漏气，请务食用并请消费者退给当地经销商更换。谢谢！

欢迎新老客户来厂团购或订购，量大更优惠，单价可面议。

注意事项：食用之前，如有漏气，请务食用并请消费者退给当地经销商更换。谢谢！