

【绵阳特产】北川老腊肉--腊土鸡腊土鸭

产品名称	【绵阳特产】北川老腊肉--腊土鸡腊土鸭
公司名称	绵阳市一方水土商贸有限责任公司
价格	40.00/件
规格参数	原产地:四川 商品条形码:无 品牌:北川
公司地址	中国 四川 绵阳市 绵阳市绵山路64号(科学城八区)
联系电话	86 0816 2239979 18990177886

产品详情

原产地	四川	商品条形码	无
品牌	北川	卫生许可证	正规
产品标准号	正规	净重	700(g)
保质期	360(天)	生产厂家	羌妹子
肉类品种	鸡鸭肉制品	制作方式	腊
真空包装	是	储藏方法	冷藏
绿色食品	是	生产日期	2010
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

【绵阳特产】腊土鸡腊土鸭

选用北川羌寨自然放养的土鸡土鸭为原料，经自然加工而成。

食用方法：将本产品以温水或淘米水浸泡松软，刮洗干净，煮熟或切片蒸熟即可实用。

保存方法：25摄氏度以上请使用冰柜储藏。

引《饮食科学》2009年第4期》

腊肉是一种具有地方特色的风味食品，全国各地腌制的腊肉口味都不尽相同。在四川，犹以北川老腊肉最为著名。

在北川，当地羌族老乡一到冬季都有晾制腊肉的习俗。他们选用的是自己用玉米喂养出来的，没有喂过

含有添加剂的饲料的年猪。这样的年猪喂养时间长，肉质更鲜美。年猪宰杀后，选其上好五花肉腌制腊肉。这样的腊肉其肉质红亮，咸鲜适度。还有在制作时都用了香柏树枝熏制，所以具有一种独有的烟香之味，而且具有耐存放，脂肪不发黄变质，没有哈喇味等特点。即使放到第二年的六月拿出来，煮熟以后的腊肉仍然红亮鲜香，保持原汁原味。老腊肉下酒下饭均宜，是北川当地羌族人民在过春节和第二年相当长一段时间里拿来招待亲朋好友的上好食品。

近些年来，北川老腊肉已经成为名优土特产品，受到不远万里而来的旅游者的青睐。到四川旅游的外地朋友都喜欢买一点北川老腊肉回去，放在自己家的冰箱里，可以保鲜相当长的时间不变味。想吃的时候就切一点尝尝，这样北川的味道便在唇齿间萦绕不断。