

黄氏板鸭 黄氏板鸭 黄氏板鸭

产品名称	黄氏板鸭 黄氏板鸭 黄氏板鸭
公司名称	金安区三十铺镇黄氏板鸭厂
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:黄氏板鸭 品种:黄氏板鸭
公司地址	安徽省六安市金安区三十铺镇工业区（干校）
联系电话	13965790828 15905641901

产品详情

产地/厂家

黄氏板鸭

品种

黄氏板鸭

六安三十铺镇黄氏板鸭以江西“南安”板鸭秘方为基础，秉承传统的生产工艺，对天然农家麻鸭进行精选、育肥、腌制、加工、晾晒而成。该板鸭具有肉嫩骨脆，形如月琴，皮张洁白，肥而不腻，盐味适中特长。黄氏板鸭采用灭菌真空包装，不含任何防腐剂，贮存于阴凉通干燥处，开袋后应冷藏或经常晾晒。真空冷冻后贮存至夏季食用味道更具特色。黄氏板鸭的食用方法：将板鸭在温水中洗净浸泡10分钟后用盘子盛好，加入姜片红椒放入猛火蒸或煮20分钟即可食用，也可小炒或烧火锅。

黄氏贡鹅即取皖西白鹅为原料，采用传统工艺《农家风味》精心加工而成，活鹅经过28天人工育肥，采用手工拔毛，传统工艺腌制，加工，晾晒等工序，形成了黄氏贡鹅的独特风味，该产品素以“色、香、味、形”俱全而著称，具有皮毛洁白，肉嫩骨脆，肥而不腻，咸淡适中，农家风味等特点。黄氏贡鹅不含任何防腐剂，购买后从盒中取出贮存于阴凉干燥通风处或冷藏。食用时在温水中洗净，放入锅中猛火蒸或煮20分钟即可。

六安三十铺镇黄氏板鸭厂经过13年的开发研制，现有鸭、鹅、鸡、鱼、肉五大系列28个品种：板鸭、贡鹅、咸肫、膀爪、鸭舌、酱肉（黑猪）、板鸡、鸭肠、肫条，腊鱼……等。黄氏板鸭厂推出的所有品种都是采用五谷喂养，自然散放，是安徽省六安市地道的农家风味土特产，是馈赠亲友的最佳礼品，是中老年人增强营养，延年益寿的最好补品。