

【央视推荐】安徽宣城特产//水阳三宝/张贵宝鸭脚包/散装

产品名称	【央视推荐】安徽宣城特产//水阳三宝/张贵宝鸭脚包/散装
公司名称	宣城市宣州区水阳张氏鸭脚包厂
价格	1.00/个
规格参数	原产地:安徽 品牌:张贵宝 卫生许可证:宣卫食字第A—0011号
公司地址	安徽省宣城市宣州区水阳镇社区
联系电话	18356392721 13705632685

产品详情

原产地	安徽	品牌	张贵宝
卫生许可证	宣卫食字第A—0011号	产品标准号	Q/XSZY00015—2009
净重	25（g）	保质期	180（天）
生产厂家	水阳张氏鸭脚包食品厂	肉类品种	鸡鸭肉制品
制作方式	腌	真空包装	否
储藏方法	低温 避光 冷藏	生产日期	2010年12月12日
售卖方式	散装	特产	是

中央电视台推荐，水阳三宝之鸭脚包

这个就是我们这里最出名的特产小吃——鸭脚包

图为欢乐中国行节目上董卿在向王力宏介绍宣城特产，背景大屏幕上就写着“鸭脚包”

鸭脚包并非外来，纯属宣城市水阳镇本土人士近年之发明。

采用特殊腌制的鸭脚，每个鸭脚的中间裹以特殊腌制的鸭心，

外面用特殊腌制的鸭肠缠绕。蒸熟后香气四溢，咬起来筋斗而生津。

其特殊的工艺和上佳的口味令其远近闻名。

用鸭掌抓住鸭心，再用鸭肠裹住，特制再晒干。

水阳鸭脚包、水阳鸭翅、水阳干子并称水阳三宝

水阳三宝做法火锅食用：鸭脚包、鸭翅膀各8只，鸭翅剁成段，豆腐干（宣城水阳豆腐干最佳）8到10块切片，姜片、蒜头、白糖、盐、鸡精、酱油、料酒、葱少许。先将鸭脚包、鸭翅膀放入锅里，加姜片、酱油、料酒、加水煮沸，改小火煮20分钟左右，加入切好的豆腐干继续煮5到8分钟，待充分入味后加入鸡精、葱等，即可起锅食用

友情提示：这个要隔水大火蒸20分钟才可以食用，不是即食产品！

淘宝店地址：<http://item.taobao.com/item.htm?id=8637808201>

公司介绍

水阳张氏鸭脚包食品厂加工生产的鸭脚包、鸭翅膀是宣城市知名品牌，该厂加工生产的鸭脚包、鸭翅膀用科学的食谱方法和物理计量方法，经过上万次的反复试验，采用先进科技，运用高科技、高品质和配方标准的"绿色"生产方式，回归"绿色产品"生产。选用优质鸭脚、鸭翅膀、鸭心、鸭肠，经消毒、清洗、腌制、浸泡、曝晒、捆扎、风干后，经真空包装而成。产品外观呈现琥珀色，晶莹剔透，光泽鲜亮，香味独特，肉美而鲜，骨酥而松，嚼之喷香，健牙生津，无论其色泽、味道、营养等，因价廉物美更受各城市宾馆、酒店的席上珍肴，也是居家、旅游、赠送亲友的最佳食品。产品深受上海、南京、合肥、芜湖、深圳、广州、四川等大中城市的欢迎。

联系方式

业务经理：唐本正

手机：15357590322

qq：389857980

厂长：魏宝国

手机：13705632685