

安徽宣城特产/地方特产/水阳三宝/散装/鸭翅膀

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 安徽宣城特产/地方特产/水阳三宝/散装/鸭翅膀 |
| 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 | 30g (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 |

安徽省宣城市水阳镇特产 水阳三宝之鸭翅

这个就是我们这里排鸭脚包后面，第二出名的特产小吃——鸭翅

这个可不是一般的鸭翅，和鸭脚包齐名！是水阳三宝排行第二的宝贝呢，跟鸭脚包的用料一样的，上锅隔水一蒸就可以享用了。

其特殊的工艺和上佳的口味令其远近闻名。

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=8639934449>

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