

海南供应优质文昌鸡蛋鸡

产品名称	海南供应优质文昌鸡蛋鸡
公司名称	安徽黄氏企业
价格	.00/个
规格参数	品种:蛋鸡
公司地址	中国 安徽 铜陵市 铜陵县 天门镇朱村街道
联系电话	86 0562 13965214787 13965214787

产品详情

品种

蛋鸡

文昌鸡,海南最负盛名的传统名菜。号称“四大名菜”之首。1936年,当时国民政府财政部长宋子文回乡探亲,准备在文昌召开一次全岛性大会,各县选送佳肴。恰逢“西安事变”,大会未开成,但宋子文把部分美食带回广州,供众“官员”品尝,文昌鸡由此传扬东南亚。简介文昌鸡,在海南素有“没有文昌鸡不成席”之说。鸡食榕树籽而肥,孵化——放养——笼养,于安静避光之处,饲以精饲料、花生饼、椰肉丝、热米饭等催肥。由于文昌鸡要笼养,口感自然比不上由此至终在深山放养的信宜鸡种,但文昌鸡广告做得非常多,广告量可以说是众多鸡之中是第一的,所以带动的销量却很大。得名文昌鸡是一种优质育肥鸡,因产于海南省文昌县(现已撤县设市)而得名。正宗产地文昌鸡列为海南“四大名菜”之一,而且是驰名中外的一道名菜。而正宗文昌鸡出于哪个地方?如果是海南当地人都知道文昌地区有个潭牛镇,是因为大街小巷都挂着“文昌潭牛鸡”;文昌潭牛鸡其独特之处是什么?潭牛镇镇北有村,村外多榕树,树上古枝参天,浓荫遮日,树上绿草如茵,鸡雏成群,鸡食榕籽、觅昆虫,追逐嬉戏,生栖繁衍,鸡虽然生长缓慢,体小脚细;一般现在当地人养鸡方法:将纯种鸡苗交给农户放牧饲养120天,回收后喂大米、番薯、花生饼、椰蓉等熟饲料,集中育肥50天。文昌鸡肉质滑嫩,皮薄骨酥,香味甚浓,肥而不腻;食文昌鸡一般以白切为主,另有椰汁鸡、酥鸡、炸子鸡等。如果你夹一块金黄色的鸡肉放入你的口中,一定会脱口而出的一句话“棒!”;难怪在海南素有“没有文昌鸡不成席”之说。吃文昌鸡的佐料很讲究,蒜泥+酱油+桔子汁,海南人没有吃醋的习惯,桔子汁是必不可少的。相传明代有一文昌人在朝为官,回京时带了几只文昌鸡请皇帝品尝。皇帝品尝后称赞道:“鸡出文化之乡,人杰地灵,文化昌盛,鸡亦香甜,真乃文昌鸡也!”文昌鸡由此得名,誉满天下。因村野之鸡受皇上天子赐名,村舍荣光,该村得名天赐村。天赐村中最早养鸡人姓蔡,故文昌鸡亦称蔡氏鸡。文昌鸡早在几百年以前就已有名气,但因当时的历史原因及人们生活水平有限,文昌鸡仅在东南亚的华侨家的餐桌上出现。随着国人生活水平和消费水平的提高,人们在闲暇或节假日出游时除了欣赏各地名胜之外,品尝各地名菜佳肴也成了出行必不可少的选择。1997年海南榕籽文昌鸡食品开发有限公司创建伊始,海南文昌鸡的种类鱼目混杂,到海南的游客很少能吃到正宗的文昌鸡。