

芦花鸡 芦花鸡 肉鸡

产品名称	芦花鸡 芦花鸡 肉鸡
公司名称	户县太河葡萄庄园
价格	面议
规格参数	品种:芦花鸡 产地/厂家:陕西户县/户太葡萄庄园 用途:肉鸡
公司地址	中国 陕西 西安 户县 草堂镇叶寨村
联系电话	86 029 84954320

产品详情

千年宫廷贡品—芦花鸡

相传，宋代皇帝宋真宗禅封泰山时驻跸汶上，见汶河岸边两只黑白斑公鸡打斗嬉闹，遂来兴致，便问当地百姓是什么鸡，百姓回答芦花鸡。真宗吩咐将这两只鸡捉来饲养以便观赏二鸡打斗。次日，真宗观鸡打斗，觉得饿，吩咐进食，百姓见皇帝喜爱芦花鸡，就另行宰杀芦花鸡进行烹制。真宗食后，大喜，大赞芦花鸡肉嫩味美，汤汁鲜香浓厚。芦花鸡羽毛为黑白相间横斑羽，体型呈元宝形，羽毛鲜美，体貌俊俏，擅长飞奔打斗，肉、蛋品质卓越，集观赏、娱乐、食用、滋补、保健于一体。因其卓越的品质、丰富的营养价值、独特的风采，闻名于世。早在明代就被人们列为观赏和食用的珍禽，名扬海内外。

芦花鸡营养价值芦花鸡饲养方式是生态放养，处于自然生长状态，不使用激素类促长剂，生长缓慢，抵抗力、免疫力非常强，在肉、蛋中检测不出药物残留。芦花鸡吃的是五谷杂粮，代谢缓慢，又因品种独特，营养价值非常高。芦花鸡脂肪量极低，色素含量高，血液中免疫球蛋白含量高，富含全部必须氨基酸、含有铁、磷、铜等微量元素、富含维生素b12、维生素b6、维生素a、维生素d、维生素k。含有较多的不饱和脂肪酸(单不饱和脂肪酸)和亚油酸(多不饱和脂肪酸)能够降低对人体健康不利的低密度脂蛋白胆固醇。蛋白质含量高、氨基酸种类多且消化率高，容易被人吸收，有增强体力、强壮身体的作用，具有滋阴壮阳，健脾、活胃、延年益寿之功效。肉成红色，肉质细密，娇嫩鲜美，即使长时间或多次蒸煮，肉不散，味道不变，食时其肉劲道，其汤爽鲜，犹如飞禽。该鸡胸部肌肉同腿部肌肉风味基本一致，可为餐用的佳肴珍品。其卵磷脂、维生素a、b、e及微量元素碘、锌、铜、硒和氨基酸的含量比普通鸡蛋高出6-10倍。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等症有很好的食疗作用。芦花鸡温中益气，补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。富含b族维生素，具有恢复疲劳、保护皮肤的作用。含有较多的铁质，可改善缺铁性贫血。含有丰富的骨胶原蛋白，具有强化血管、肌肉、肌腱的功能。故汶上芦花鸡有“滋补胜甲鱼，养伤赛白鸽，美容如珍珠”之美誉。

清炖鸡汤 材料:芦花鸡1只，做法：芦花鸡去毛及内脏(鸡肝留用)，洗净，在烧开的水中焯一下去血水，捞出来用凉水冲一下，茶树菇泡发洗净。将鸡放砂锅中，放姜片和大葱段、茶树菇；大火炖开，开小火炖2-3小时，出锅前5分钟放盐调味，这样就可以品尝鲜美的鸡汤了。功效：鸡汤营养价值高，且容易被人体吸收，手术术后气血两虚的人喝鸡汤可以补血益气，帮助机体恢复，也是冬令进补不可

或缺的美味。

栗子焖鸡 材料：鸡1.5公斤，栗子400克，鸡汤500毫升，酱油200克，白糖30克，味精2克，料酒50克，豆油75克，芝麻油20克，大葱段20克，生姜丝10克，淀粉40克，熟芝麻25克 做法：将鸡净膛后，洗净，去头爪，剁成长3厘米，宽2厘米的块，放碗内，加少许酱油、料酒搅拌均匀，腌渍入味。栗子洗净，用开水煮片刻，捞出，去皮。炒锅放豆油，烧至七成热时，下入鸡炸一会儿，用漏勺捞起，控干油。余油倒出。炒锅留少许油，烧热，放入姜末煸炒，再下入鸡块，烹入料酒、加酱油、白糖炒匀，加入鸡汤，用旺火煮开，放入栗子肉同焖，焖至栗子和鸡肉块酥烂时，投入味精、熟芝麻、葱段、姜丝炒匀，用湿淀粉勾芡后，出锅入盘，淋上芝麻油。

锅贴芦花鸡 材料：芦花鸡胸脯肉500克，猪肥膘475克，咸菜叶475克，鸡蛋白2只，精盐6克，黄酒40克，葱姜汁40克，菱粉60克，花椒粉 做法：把芦花鸡肉切细捶茸，加蛋白，精盐，菱粉，红椒粉各一半和葱姜汁，酒拌匀。把猪肥膘放入开水烫过，就原汤再煮半小时，取出稍冷一下，切成12块，每块长约2寸，宽约1寸，厚约2分。再一块块摊平，取调好的山鸡茸，贴在一块块的肥膘上，每块茸上再分别盖一张取调好的山鸡茸，贴在一块块的肥膘上，每块茸上再分别盖一张咸菜叶。另将多余的菱粉，蛋白，花椒粉，盐调成卤，糊在每块四周。再起热锅，加极少的猪油化开，离火稍凉一下，随即放回火上，把肥膘朝下，一块块放入锅内。用温火煎约三分钟。再翻转煎约三分钟起锅。

本产品的品种是芦花鸡，产地/厂家是陕西户县/户太葡萄庄园，用途是肉鸡，体重是1200---1500（g），成活率是100（%），屠宰率是80（%），腹脂率是10（%），饲料转化率是0（%），善于飞翔是最远达50m，脂肪含量低是15%一下