

法国红酒鹅肝，刺身高端进口鹅肝，鹅肥肝

产品名称	法国红酒鹅肝，刺身高端进口鹅肝，鹅肥肝
公司名称	广州市荔湾区家尚家冷冻食品商行
价格	面议
规格参数	品种:鹅肝 产地/厂家:法国 用途:鹅肝
公司地址	广州市荔湾区黄沙大道11、13号101首层自编1C27档
联系电话	18026234844

产品详情

法国著名的料理鹅肝是从被刻意喂饲的鹅中取出来的肝。

鹅肝因其十分丰富的营养和特殊功效，使之成为补血养生的优质食物。

欧洲人将鹅肝与鱼子酱、松露并列为“世界三大珍馐”。

鹅肝与法餐

被誉为“世界绿色食品之王”的鹅肝一直被法餐界推崇为高端美食前沿，并且通过法案确立鹅肝为文化和美食遗产。更有“没吃过鹅肝不算吃过法餐。”的说法。

吃100克鹅肝能得到什么？

1.鹅肝，或任何肝脏，都像一把双刃剑，富含营养的同时也富含饱和脂肪和胆固醇。

鹅肝中丰富的维生素a、维生素b2和铁、锌，是视力疲劳、皮肤干燥人士、体质虚弱人士的佳品。

2.脂肪含量在40%以上鹅肝，即使不饱和脂肪酸比例较高，但饱和脂肪酸含量也不低，无论怎么讲，都属于高脂肪的食物。

摄入鹅肝的同时还会摄入不少的胆固醇。所以，鹅肝不宜常吃。

好在想从昂贵的鹅肝得到营养，原本就太难。吃鹅肝就是为了那入口即化的美味。

营养分解（每100克鹅肝含）：

能量462千卡；蛋白质11.4；克脂肪43.84克。

tips：鸭肝也能称为“鹅肝”？

鹅肝，虽然名称是“鹅肝”，但法文foie gras直译的意思为肥肝，实际上今天大部分的法国鹅肝是鸭肝制成的。

由鸭肝制成的法国鹅肝味道浓郁，而用鹅肝制成的法国鹅肝则肉质细腻。

选鹅肝不简单？

一般个头越大鹅肝越贵，质量优秀的鹅肝表面微微泛黄，太白太黄不自然的色泽都不是质优的鹅肝。通常法国的鹅肝品质较好。

怎样保护脆弱的小鹅肝儿？

- 1、要选择一把厚度较薄并且锋利无比的切刀，把切刀放在热水中浸泡一下，然后拿出来擦拭干净，趁着热劲就可以切鹅肝了，可以保证鹅肝完整美观。
- 2、切成片后的鹅肝还要放入冰箱里冷藏一小段时间，可以更好的保鲜且定型。

本产品的品种是鹅肝，产地/厂家是法国，用途是鹅肝，体重是700（g），成活率是99（%）