

饶平特产狮头鹅 狮头鹅 广东饶平

产品名称	饶平特产狮头鹅 狮头鹅 广东饶平
公司名称	深圳市鸣记发贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品种:狮头鹅 产地/厂家:广东饶平 用途:肉鹅
公司地址	深圳市罗湖区罗芳立交桥华佳大厦西栋23C
联系电话	0755-22216995 13728746212

产品详情

中文名稱	鵝(整隻)
英文名稱	goose
其他名稱	中國家鵝、農雁、舒雁、家雁
動物學名	anser domestica, anser cygnoides linn. var domestica中國家鵝（鴻雁馴化變種） var domestica歐洲家鵝（灰雁馴化變種）
動物科屬	鳥綱，雁形目，鴨科，鵝屬。中國家鵝起源於人類馴化的家禽，來自野 中國家鵝起源於鴻雁，歐洲家鵝起源於灰雁。
主要來源	中國鵝原產於大陸東南部。現在大部分地區均有出產。
#簡單介紹	鵝額部有肉瘤，頸長，嘴扁而闊，腿高尾短，腳趾間有蹼，羽毛白色或 體重一般5、6斤以上，是人們飼養的大家禽。鵝肉鮮嫩鬆軟，肉質 脂肪含量低，不飽和脂肪酸含量高。性平、味甘鹹。有益氣補虛、暖胃 法有燒、熏、蒸、烤、醬、糟、煨、煮湯等。
品種	多款肉食用鵝種。
供應季節	全年均有供應，最佳冬季。
選購方法	1. 鵝的胸骨、背脊的骨骼結構勻稱美觀；腳、翅外形正常；肌肉組織結 外皮無破損；無或只有少許的筆狀毛管殘留；皮膚有光澤，呈乳白或淡 勻；並無不良異味。2. 新鮮的鵝肉，除本身的腥氣味外，並無異味。選 亮，肌肉新鮮有彈性，脂肪有光澤、毛囊突出；表皮緊縮、稍乾，呈白 有一定的淺紅色為新鮮鵝肉。3. 倘若眼珠混濁，腳翼極瘦，肉及皮俱無彈性，則是病死的或已變質的鵝
儲存方法	低溫儲存。冷藏在 2- 4度攝氏可保存2-4日；冷凍在 -18度攝氏的溫度或 。放入雪櫃保存之前，要用保鮮紙、保鮮盒或保鮮膠袋包好，可防止水 及口感。

#*宜忌人群	一般人都可食用，鵝肉尤其適宜身體虛弱、氣血不足、營養不良之人。但陰虛體質、濕熱、皮膚敏感、濕毒、積滯人士戒吃。
#*食用配伍	1.鵝肉配淡菜同煮食，可補益血氣、補腦填精。2.鵝肉與竹筍同食有生津止渴之效。3.鵝肉燉蘿蔔、鵝肉燉冬瓜，都是養陰滋補的良菜。4.食物相剋：鵝肉與柿子同食。柿子富含單寧酸，會與鵝肉中的蛋白質結合成一種不易消化的胃石，易引起腹瀉。用綠豆水煎服可解。5.鵝肉與雞蛋同食損傷脾胃。
烹調技巧	鵝肉不容易煮熟爛，取一塊豬胰同煮就容易得多，而且味道鮮美。
#備註事項	1.鴨科動物繁雜，雁、鵝、鴨、鴛鴦等都為鴨科動物。鵝的頭大，喙扁而長，身體寬壯，胸部豐滿，尾短，腳大有蹼。體重4至15公斤。主要品種有獅頭鵝、太湖鵝等。2.目前正統中國鵝只有白色與褐色兩種。白色中國鵝全身羽毛純白，眼為藍色。褐色中國鵝羽毛顏色呈淡灰褐色，胸腹和頸前為白色，眼為黑色，腳脛為橘黃色。鵝肉以白鵝者品質為佳，毒性亦較低。因褐鵝味甘鹹無毒。
常用菜式	廣東燒鵝
	^營養資料及指標
資料來源	美國農業部轄下的營養素資料實驗室
卡路里(kcal)	371
蛋白質(克)	15.8
碳水化合物(克)	0
脂肪(克)	33.6
飽和脂肪(克)	9.7
膽固醇(毫克)	80
膳食纖維(克)	0
糖(克)	n/a
水份	n/a

本产品的品种是狮头鹅，产地/厂家是广东饶平，用途是肉鹅，体重是5000（g），成活率是100（%）