

4两的白条乳鸽（干）98（%）

产品名称	4两的白条乳鸽（干）98（%）
公司名称	南通市港闸区新园鸽场
价格	12.00/只
规格参数	成活率:98（%） 繁育性能:16（只/年） 品种:白羽王
公司地址	中国 江苏 南通市 唐闸镇街道新园村三组7号-1
联系电话	86 0513 85546066 13003552897

产品详情

成活率	98（%）	繁育性能	16（只/年）
品种	白羽王	产地/厂家	美国
体重	.5（kg）	肉品质	85（%）
屠宰率	85（%）	新奇创意项目	报名

乳鸽汤的做法

- 1、洗净宰好的乳鸽，斩大件；洗净排骨，斩块，和乳鸽一起氽水，捞起；
- 2、用盐和少许水揉搓柠檬表皮，然后冲净，取半个切片，去核；
- 3、煮沸清水，放入所有材料，武火煮20分钟，转文火煲一个半小时，放入柠檬片，煲10分钟，下盐调味即可食用。

功效：

补虚益精，滋肾益阴，清热生津，开胃消食。

柠檬

在西餐中，柠檬十分常用，带着芬芳的强烈酸味，是最天然的醋，烤肉、烧鱼，无不挤点柠檬汁淋上。即使不事先挤上，也会随盘放着一两片，让食客自己选择加与不加。在现在的粤菜中，柠檬也逐渐常用，柠檬鸽、柠檬鸭，清香去油腻，让人百食不厌。用柠檬煲汤也是广东特色，清热生津。但是吃法最普遍仍要数加水和蜜糖做成柠檬汁，酸甜可口，不仅生津解渴，开胃醒脾，因其富含维生素c，还能抗菌、降压、止吐、美白、延缓衰老，难怪柠檬汁能在全世界范围内成为受欢迎的天然饮品。

柠檬可切片晒干泡茶喝，也能制成干果，甘草柠檬就是很招人喜欢的零食；还能制成果酱，泡水或配着

面包一起吃。而从柠檬果皮提取出来的柠檬精油，不论产量及用途都是果类精油里面最多的，其气味清香可以提振精神，帮助思绪的澄清、消除倦怠感，并能健胃、帮助消化，对于皮肤上的斑点、细纹也有改善的作用。

靓汤心得：

- 1、柠檬最好到超市选购两、三块钱一个的进口柠檬，虽然没考究过是否真的是进口，但比起菜市场和一些水果店有卖的本地柠檬，不止模样和果色好看些，味道也酸得很地道，不像本地柠檬总是带股苦涩味。
- 2、乳鸽选瘦点为好，煲出来的汤水不油腻。