

## 中华宫廷黄鸡（北京油鸡）冻鲜白条

产品名称	中华宫廷黄鸡（北京油鸡）冻鲜白条
公司名称	北京市农林牧科技开发中心
价格	40.00/只
规格参数	品牌:中华宫廷黄鸡 净重:1.2（kg） 保质期:100（天）
公司地址	中国北京市海淀区板井曙光花园中路9号北京市农林科学院畜牧兽医研究所
联系电话	86 010 89213430/51503472 13693183694

## 产品详情

品牌	中华宫廷黄鸡	净重	1.2（kg）
保质期	100（天）	类型	冷冻
原产地	北京	生产厂家	北京市农科院畜牧所
有机食品	是	绿色食品	否
特产	是		

北京油鸡原产地在北京城北侧安定门和德胜门外的近郊一带，以朝阳区所属的大屯和洼里两个乡最为集中，其邻近地区，如海淀、清河等也有一定数量的分布。据民间相沿传说，北京油鸡这一品种在清朝中期即已出现，距今已有近300余年的历史。北京是元、明、清等王朝的都城，特别是明、清两代的王公贵族，对于品质特优的禽产品的需求，是促使北京家禽良种形成的重要因素之一。

早在清朝时期，北京油鸡就以肉蛋品质兼优而进入宫廷御膳。清朝当时的北洋大臣李鸿章将北京油鸡供奉给慈禧太后，太后品尝后大为赞赏，北京油鸡由此进入宫廷御膳。据传说清史中有“太后非油鸡不食”的记载，并在当时德国举办的国际博览会上获得过金奖。当时蒙古名肴“八珍”之一的“鸡汤口蘑扒驼峰”就是用北京油鸡鸡汤煨驼峰和口蘑而成的名菜。宫廷和官吏还喜欢用北京油鸡烹制“炸八块”、“鸡肉羹”和“辣子童鸡”等。1988年，末代皇帝的胞弟爱新觉罗·溥杰先生亲鉴该鸡后题词“中华宫廷黄鸡”。据《北京畜牧志》记载，早在上个世纪30年代，当时市售的鸡就有油鸡和柴鸡之分，油鸡的价格高于柴鸡。在1949年新中国成立时，北京油鸡曾被列入“开国第一宴”。

北京油鸡品种优异，生长周期长，机体沉积有大量的营养和风味物质，肉质细腻，鸡香浓郁，风味独特

，即使只加盐清炖，亦香气四溢，汤味鲜美，无需添加鸡精。采用北京油鸡炖出的鸡汤具有北京油鸡所特有的香味。北京油鸡本身鸡味浓郁，特别适合于中国传统的饮食习惯，比如炖汤、白切、盐焗、沥蒸等，可充分满足社会对高档禽类产品的消费需求。