

熟食产品系列(盐水鸭) 安徽

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 熟食产品系列(盐水鸭) 安徽 |
| 公司名称 | 合肥徽之皇食品集团有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 原产地:安徽 品牌:徽之皇 产品标准号:GB2726-2005 |
| 公司地址 | 安徽省合肥市肥东新城开发区和平路北 |
| 联系电话 | 13856008718 |

产品详情

| | | | |
|-------|-------------|------|-----------|
| 原产地 | 安徽 | 品牌 | 徽之皇 |
| 产品标准号 | GB2726-2005 | 净重 | 1000 (g) |
| 保质期 | 180 (天) | 生产厂家 | 合肥徽之皇食品集团 |
| 肉类品种 | 鸡鸭肉制品 | 制作方式 | 酱卤 |
| 真空包装 | 是 | 储藏方法 | 低温避光保存 |
| 绿色食品 | 否 | 生产日期 | 见包装 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 是 |
| 有机食品 | 否 | | |

熟食产品系列1000g盐水鸭，是我公司开发生产的新产品

该产品采用现代食品加工技术，结合传统工艺，用上等鸭为主料，数十种调味料为辅料，经过清洗、腌渍、真空包装、高温杀菌等数道工序加工而成，采用现代真空包装，该产品风味独特，味道纯正，是馈赠宴请亲友、旅游携带、老少皆宜的食品！

六朝古都金陵向以鸭肴驰誉海内,故历来被冠以“鸭都”美称。其鸭肴之多，食鸭人之众，可谓中华之最。远在春秋战国时期，南京即有“筑地养鸭”的记载，事见《吴地记》；另据《陈书》记载，陈军与北齐军在金陵北郊外覆舟山一带交锋，陈军“人人裹饭，媪以鸭肉”、“炊米煮鸭”，使得士气大振，终于以少击众，大胜而归。此为金陵鸭馐最早见于正史之记载。一说金陵盐水鸭已有1000多年历史，但至迟明初金陵盐水鸭已享有厚誉，五百多年来，盛名不衰。如今已成为江南一带普遍受欢迎的佐酒名馐。清代南京方志学家陈作霖《金陵琐志》载称：“鸭非金陵所产也，率于邵伯、高邮间取之。么鳧稚鸕千百成群，渡江而南，阡池塘以畜之。约以十旬肥美可食。……而皆不及‘盐水鸭’之为无上品也，淡而旨，肥而不浓。”盐水鸭一年四季均可制作，尤以农历八月至九月底，稻谷飘香、桂花盛开时制作者为上品，习呼为桂花鸭，以其“肉内有桂花香也”。盐水鸭制作包括宰杀、腌制、烘干、煮熟等过程，因其腌渍期较短，故需现做现吃。其加工过程中，控制火候为其成败关键。南京名厨所制盐水鸭脯上席时，特讲究鸭块之造型，或为菱花状，或为葵花状，以其形式之美而佐食家之逸兴。该菜成型皮白油润，

肉嫩微红，淡而有咸，香、鲜、嫩三者毕具，令人久食不厌。