

熟食产品系列(曹操鸡) 安徽

产品名称	熟食产品系列(曹操鸡) 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	500 (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500g曹操鸡，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，用上等鸡为主料，数十种调味料为辅料，经过清洗、淹卤、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！

外貌特征

曹操鸡体躯短围，腹部丰满，胸宽、胸深与骨盆宽三者长度相近，整个外形呈方形，属肉用类型，雏鸡的绒羽以深黄色为主，喙黄色，胫黄色或白色成年鸡头部较大。单冠。肉垂、耳叶均鲜红色。虹彩橘红色卧隘基部深褐色，喙尖浅黄色。颈部显得粗短，羽毛略为疏松。骨骼粗。皮肤白色或黄色。公鸡羽毛黄红色梳羽颜色较胸背羽为深，主、副翼羽带黑斑或白斑，有些公鸡蓑羽和镰羽有极浅的横斑纹，尾羽不发达。性成熟的公鸡腹部皮肤多呈红色。母鸡羽毛黄色。背乎，胸宽，龙骨略短，腹部丰满。临近开产的母鸡，耻骨与龙骨末端之间已能并容3指，也是该鸡种的重要特征。

肉的品质

曹操鸡的肉质好，肉味鲜，与肌间沉积脂肪有关，皮下沉积的脂肪，可使烹调白切肉块鲜滑、特别是经过肥育的项鸡肌脂丰满，屠体美观，肉质嫩滑，最受消费者欢迎。