

# 绿杨天歌 绿色 扬州特产 扬州美食 1000克 礼盒装 盐水鹅

产品名称	绿杨天歌 绿色 扬州特产 扬州美食 1000克 礼盒装 盐水鹅
公司名称	王长存(个人会员)
价格	75.00/袋
规格参数	净重:1000 ( kg ) 售卖方式:包装 商品条形码:6935065210016
公司地址	中国 江苏 扬州市广陵区 江苏 扬州 广陵区 曲江街道 施井西庄11号
联系电话	86 0514 87215713 13773505358

## 产品详情

净重	1000 ( kg )	售卖方式	包装
商品条形码	6935065210016	品牌	绿杨天歌
卫生许可证	苏卫食证字第32108410076	产品标准号	Q/321084XEF01
保质期	180 ( 天 )	类型	冷冻
原产地	江苏	生产厂家	扬州天湖食品厂
储藏方法	冷藏	生产日期	近期
特产	是		

盐水鹅：

盐水鹅介绍：1.盐水鹅的制作材料：主料：光鹅1只（重约1000克），精盐100克。盐水鹅的特色：咸鲜盐水鹅的做法：（1）将鹅洗去血水、漂净，鹅身体内外抹上精盐，用净白布包住，放入冰箱冷藏5小时取出，除去白布，抹干盐水。（2）把鹅放入蒸笼，肚向下，蒸25分钟左右至熟，晾凉后斩件装盘即可。2.卤水鹅的制作材料：主料：鹅1500克辅料：甘草2克,草果5克,丁香3克,沙姜5克调料：八角5克,香菜10克,陈皮3克,酱油75克,盐15克,冰糖50克卤水鹅的特色：酱香美味，诱人食欲。卤水鹅的做法：1.将鹅去尽毛桩，开腹挖去内脏，斩去脚，下开水锅浸烫片刻，捞出洗净，备用；2.取大沙锅一个，放入八角、甘草、草果、丁香、沙姜、陈皮、酱油、玫瑰露酒、冰糖、盐，加清水1500克，用中火煮半小时，放入鹅，用小火煨煮50分钟，收火后，再浸泡一小时取出，斩成数块上盘，香菜洗净放盘边做装饰用。

**注意：因原料、做工、风味、包装等方面存在不同，因此价格方面会存在差异，详细情形请与店主联系！**

联系方式：

联系人：王长存先生（）

电话：86 0514 87215713移动电话：13773505358地址：中国江苏扬州市广陵区江苏扬州广陵区曲江街道施井西庄11号邮编：225003公司主页：<http://lhywangcc.cn.alibaba.com>