

上海鹅肥肝，上海鹅肝，上海肥鹅肝上海鲜鹅肝法式鹅肝

产品名称	上海鹅肥肝，上海鹅肝，上海肥鹅肝上海鲜鹅肝法式鹅肝
公司名称	江山市万源农牧场
价格	290.00/千克
规格参数	净重:900 (kg) 售卖方式:包装 品牌:万源
公司地址	江山市上余镇大溪滩龙溪路30号
联系电话	086 0570 4334589 13611644599

产品详情

净重	900 (kg)	售卖方式	包装
品牌	万源	卫生许可证	PS0098321
产品标准号	SD-Q568	保质期	7 (天)
类型	新鲜	原产地	浙江
生产厂家	万源	包装规格	23*37 (mm)
产品型号	700	储藏方法	冷藏
生产日期	即日	特产	是

上海鹅肥肝，上海鹅肝，上海肥鹅肝上海鲜鹅肝法式鹅肝辨认上乘鹅肝1.体形要够大。一个完整的鹅肝大约在700到800克之间。2.一般鹅肝是带有浅浅粉红的象牙色，或淡金黄色或淡青黄色，而出自图卢兹鹅的鹅肝颜色是象牙白，出自史特拉斯堡鹅的鹅肝比较偏粉红且较硬。3.受伤和破损的鹅肝坚决不选。

4.有的鹅肝被装在瓶子里出售，可以保存很多年，就像酒一样。

5.鉴别鹅肝和鸭肝，标签颜色不同，鹅肝为金黄色标签，鸭肝为象牙色标签。鹅肝种类

鹅肝cru——未加工的鹅肝。

鹅肝frais——新鲜的鹅肝。这个通常在熟食处购买，用罐子烹饪。在冰箱里保质期大约一个星期。鹅肝

micuit——半烹饪的鹅肝。这种鹅肝被装在罐子里出售，在打开以后，可以在冰箱中存放3个月。可以通过各种各样的方式来标记。鹅肝doieentier——整体鹅肝。鹅肝decanardentier——整体鸭子或鹅肝。

自然鹅肝——纯净的整体肝脏。鹅肝团湖作为冷甜点的鹅肝——肝脏被切成小片，还可以包括块菌。

碎肉加鹅肝——整个鹅肝外包上碎肉。