

# 琼海加积鸭简介

产品名称	琼海加积鸭简介
公司名称	琼海发宝禽类屠宰有限公司
价格	22.00/斤
规格参数	
公司地址	海南省琼海市塔洋镇联先工业区
联系电话	18789111714

## 产品详情

### 加积鸭

加积鸭，俗称“[番鸭](#)”，是海南一带的汉族名菜，属于海派菜。此菜皮白肉厚，香气诱人。佐料助味，清爽脆滑，耐人寻味。琼籍华侨早年从国外引进的良种鸭，最早在[琼海市](#)加积镇养殖繁衍，而又以该镇加祥街一户丁姓居民饲养的番鸭最为出名。

### 菜品特色

加积鸭养殖方法特别讲究：先是给小鸭仔喂食淡水小鱼虾或[蚯蚓](#)、[蟑螂](#)

，约二个月后，小鸭羽毛初上时，

再以笼养，缩小其活动范围，并用[米饭](#)、[米糠](#)

掺和捏成小团块填喂，经过20多天的填肥，这时鸭的嘴脚变白，脂肪渗入肌肉，肉肥香嫩，以这种方式喂养的加积鸭，称为“正宗加积鸭”。

### 历史传说

加积鸭盛产于海南琼海市加积镇，为[海南四大名菜](#)之一。相传加积鸭是300多年前

由华侨从马来西亚引进的良种鸭，故称“[番鸭](#)

”。其长相别于本地的草鸭和[北京鸭](#)。它形体扁平，红冠黄蹼，羽毛[黑白相间](#)

。由于加积地区饲养番鸭的方法与其他地方殊异，故其脯大、皮薄、骨软、肉嫩、脂肪少，食之肥而不腻，营养价值高，故人们把加积饲养的番鸭称为加积鸭。