

批发供应火鸡 火鸡苗潍坊火鸡苗 山东大的火鸡 火鸡苗供应商

产品名称	批发供应火鸡 火鸡苗潍坊火鸡苗 山东大的火鸡 火鸡苗供应商
公司名称	山东潍坊寿光市百恒火鸡养殖专业合作社
价格	16.00/只
规格参数	动物种类:火鸡 产地/厂家:山东省寿光市上口镇 品种:尼古拉贝蒂娜
公司地址	中国 山东 寿光市 寿光市上口镇口子村羊田路西500米
联系电话	86 0536 13156469752 15964039686

产品详情

动物种类	火鸡	产地/厂家	山东省寿光市上口镇
品种	尼古拉 贝蒂娜	雌雄	统货
新奇创意项目	报名		

火鸡 百科名片火鸡火鸡，又名七面鸟或吐绶鸡，是一种原产于北美洲的家禽。火鸡体型比一般鸡大，可达10公斤以上。根据传统，美国人会在感恩节及圣诞节烹调火鸡。和其他鸡形目鸟类相似，雌鸟较雄鸟小，颜色较不鲜艳。火鸡翼展可达 1.5 - 1.8 米，是当地开放林地最大的鸟类，很难与其他种类搞混。火鸡有两种，分别是：分布于北美的野生火鸡，和分布于中美洲的眼斑火鸡。现代的家火鸡是由墨西哥的原住民驯化当地的野生火鸡而得来。中文名称：火鸡

[编辑本段]简介 t shòuj 火鸡是美洲特产，在欧洲人到美洲之前，已经被印地安人驯化。因为欧洲人觉得它的样子像土耳其人的服装：身黑头红，所以称它为“土耳其”。欧洲人很喜欢吃烤鹅。在移民到美洲之后，还没有养好鹅就有了吃鹅的要求，于是就吃火鸡，竟然发现火鸡比鹅好吃。而且北美洲有很多火鸡。于是烤火鸡成了美国人的大菜，重要节日中必不可少。

是吐绶鸡科(meleagrididae)两种鸟类的统称。最著名的是普通火鸡(meleagris gallopavo)，原产于北美洲，为猎禽，现已被广泛饲养以供食用；另一种眼斑火鸡(agriocharis ocellata或meleagris ocellata)。英语中有一些与火鸡无亲缘关系的鸟也叫turkey如australian turkey,brush turkey(灌丛火鸡)、water turkey(水火鸡)，参阅鸨(bustard)及蛇鹑(snakebird)等词条。[编辑本段]外形特征普通火鸡的驯化可能在哥伦布到达美洲前始于墨西哥的印第安人。1519年火鸡首次被引进西班牙。1541年引入英格兰。火鸡在英格兰普遍饲养后，turkey-cock被用来称火鸡，该词以前用以称一种来自伊斯兰地区或突厥地区的家禽珠鸡。英国殖民者17世纪把在欧洲育成的火鸡品种引进北美洲东部。约1935年前人们养殖火鸡主要是为了利用其美丽的羽毛，后来才重视培育肉质优良的品种。

今天墨西哥的普通火鸡(meleagris gallopavo)普通火鸡亚种与美国东南和西南部的普通火鸡在羽毛斑点和腰部颜色上稍有差别，但羽衣基本上均为黑色，并带有虹彩光泽的青铜色和绿色。成年雄体头部裸露，有皮瘤，一般情况下呈鲜红色，但兴奋时变成白色，带亮蓝色。普通火鸡的其他明显特征是从额至喙有一

个长形红色肉质饰物；喉部有肉垂，胸部具有一个黑色、质地较粗、似被毛的羽簇，称为髯，有脚距突起。雄鸟的体长可达130公分(50吋)，重可达10公斤(22磅)，但平均体重要轻一些；雌鸟的重量一般只有雄鸟的一半，头部的皮瘤及肉垂也较小。家养品种的肉味美，体重可能还要重得多。在许多欧洲国家，人们一直习惯在圣诞节吃烤火鸡。在美国，人们尤喜於感恩节吃火鸡。因此火鸡制品往往是季节性的。但在美国及其他国家长年都可以买到去骨的火鸡瘦肉卷，买回家即可烹调。野生火鸡喜栖息于水边林地。吃种子、昆虫，偶尔也吃蛙和蜥蜴。它们受惊时会迅速跑到隐蔽地方，但也能短距离(约0.4公里[0.25哩])飞行。在美国原先因被过分猎取而数量下降，现在各州实行狩猎管理法，其数量已得恢复。求偶时，雄鸟展开尾羽，翅膀下垂，抖动羽翎作声，缩头阔步行走，并发出急促的“咯咯”叫声。一只雄鸟配一群雌鸟，每一雌鸟产8~15枚淡褐色有斑点的卵，卵产于地面低洼处；孵化期28天。中美洲的眼斑火鸡较普通火鸡小；头部蓝色，从额到喙的肉质结构呈淡红黄色；羽毛尖端鲜明；酷似孔雀；除喙下有肉垂外，头顶部有一个尖端黄色的瘤突。该种从未经驯养。[编辑本段]生物特性 火鸡以其体形大，生长迅速，抗病性强，瘦肉率高而受人瞩目，可与肉用鸡媲美，被誉为“造肉机器”。火鸡肉不仅肉质细嫩、清淡，而且在营养价值上有“一高二低”的优点。一高是蛋白质含量高，在30%以上；二低是火鸡肉在国外被认为是心脑血管疾病患者的理想保健食品，同时，火鸡肉也是益气补脾的食疗佳品。目前，世界上有许多国家以火鸡肉代替牛肉、猪肉、羊肉和鸭肉。火鸡具有野生动物的特性，高蛋白(蛋白质含量27%，普通肉鸡只有23%)，低脂肪(2~3%)，胆固醇含量低(0.06~0.1%)，肉质鲜嫩可口，是妇女、儿童、老年人的保健食品，更是肥胖人士理想的减肥食品。常食火鸡肉对高血压、糖尿病、心脑血管有防治作用。不仅火鸡肉味美质佳，火鸡蛋也是优良的食品，火鸡蛋蛋黄丰富，韧性好，属于品质上好的禽蛋。火鸡体型比家鸡大3~4倍，长800~1100毫米。雄鸟体高约1000毫米，雌鸟稍矮。嘴强大稍曲。头颈几乎裸出，仅有稀疏羽毛，并着生红色肉瘤，喉下垂有红色肉瓣。背稍隆起。体羽呈金属褐色或绿色，散布黑色横斑；两翅有白斑；尾羽褐或灰，具斑驳，末端稍圆。脚和趾强大。飞翔力较强，能飞500~2000米远。平时栖于地面上，发咯咯声，觅食昆虫、甲壳类、蜥蜴以及谷类、蔬菜、果实等。夜间结群宿在树上。1雄配多雌。巢营于地面隐蔽的凹处。每年产卵两次，每产8~15枚。雌鸟孵卵，28天孵化，由雌鸟育雏。全身被黑、白、深黄等色羽毛。头、颈上部裸露，有红珊瑚状皮瘤，喉下有肉垂，颜色由红到紫，可以变化。公火鸡尾羽可展开呈扇形，胸前一束毛球，母火鸡重为8-9千克，年产火鸡蛋50-80枚，每枚蛋重20-80克。目前饲养品种以“青铜火鸡”和“白色火鸡”为多。由于鸟类、两栖类及鱼类的性别由卵子所携带的性染色体决定，所以在某些特定情况下，可以进行无性生殖(parthenogenesis)，而火鸡在这方面的能力比较著名。在缺乏雄性的情况下，雌鸟生产的未受精卵亦可孵化，而其所孵出的后代通常虚弱，并几乎都是雄性。[编辑本段]营养价值 火鸡是美洲特产，在营养价值上有“一高二低”的优点。一高是蛋白质含量高，二低是脂肪低，胆固醇低，并含有丰富的铁，锌，磷，钾及维生素b。火鸡肉和其他肉类产品比较起所含蛋白含量甚高，但是热量和胆固醇是最少的；火鸡肉所含的脂肪是不饱和脂肪酸，不会导致血液中胆固醇量的增加；其次，火鸡胸肉的铁含量也相当高，对于生理期、妊娠期和受伤需调养的人而言，火鸡肉是供应铁质最佳的来源之一。火鸡肉在营养学上的另外特色还包括其富含色氨酸和赖氨酸，可协助人体减压力、消除紧张和焦躁不安等症。[编辑本段]饲养繁殖 1.火鸡养殖效益 火鸡有体大、生长快、产肉率高、繁殖力强、易于管理、效益高等特点。正常情况下，140天重型火鸡公鸡可达16千克~20千克，母鸡可达9千克~15千克；中型火鸡公鸡可达13千克~15千克，母鸡可达8千克~10千克；轻型火鸡公鸡可达10千克~12千克，母鸡可达5千克~8千克。火鸡产肉率高。火鸡有发达的胸肉和腿肉，占活重的40%以上，活体屠宰率达64%，胴体屠宰率达85%以上。火鸡繁殖力强。人工孵化每只火鸡可年产180枚蛋，自然孵化可年产80枚~100枚，受精率、孵化率均在90%以上。火鸡一般生长发育到6月龄~7月龄开始产蛋，每产15枚~25枚蛋，开始抱窝，孵化期26天~28天，小鸡出壳后10天左右重新开始产蛋，产到15枚~25枚时，再次孵化，生产周而复始，不断循环。采用人工孵化，不让母鸡抱窝，则可以持续产蛋。火鸡易于管理。火鸡在美洲原是野生动物，以植物秸秆、嫩枝、籽实、昆虫为食，能够抗热耐寒，风雨露宿，拨雪觅食，适应各种恶劣条件。人工饲养，一切农作物秸秆粉碎成粉拌匀，均可作为火鸡饲料，舍饲放牧均能适应。农村每人可饲养300只~500只。仔火鸡出生个大，成活率高。一般刚出壳的火鸡体重可达110克~130克，成活率在95%以上。

火鸡投入产出比高。火鸡是草食动物，投入精料很少，正常饲养除青草外，每只每年只需投入水电费20元，即可达到科学饲养的效果，可收入80元~100元，投入产出比1:4~5。具有投入少、产出多、效益高的优点。 2.火鸡的市场分析 火鸡在国外很受欢迎，早已进行规模工厂化养殖，我国虽然引进时间不长，但因火鸡生长快、个大、肉嫩味美、营养丰富、食草节粮，被列入“国家星火”开发致富项目，发展前景十分乐观。 3.养殖注意事项 注意种苗质量。必须到专业火鸡育种场购买，因其品种纯度、防疫和养殖技术相应完善(可查看有无《种畜禽生产经营许可证》)。 注意品种选择。火鸡品种的选择，直接

关系到火鸡养殖业的成败。目前国内引进饲养的火鸡品种主要有美国重型尼古拉火鸡（16千克）；加拿大中海布利德火鸡（14千克）。这两种火鸡体大笨重，自然交配困难，多采用人工受精，适合工厂化饲养或科研单位饲养。而轻型贝蒂火鸡能自然交配，四季孵化，其受精率、孵化率和成活率均在90%以上，因此，初养者应先饲养轻型火鸡。注意选种月龄。引种者应以买雏鸡和青年鸡为好，不要买将要淘汰或已经淘汰的老鸡，母鸡的利用年限只有两年[1]。[编辑本段]相关节日文化感恩节食火鸡

传说养火鸡可消除火灾，俗称“火鸡”。感恩节是西方国家的传统节日，届时放假三天，合家团聚。在节日宴会上，有一道必不可少的特色名菜——“烤火鸡”。为什么要在感恩节都食火鸡呢？这要从感恩节的由来说起。1620年，英国一批主张改革的清教徒，因理想和抱负不能实现而退出国教，自立新教，此举激起了英国当政者的仇恨。这些清教徒们不堪承受统治者的追杀和歧视，先逃到荷兰，9月初，乘船远渡重洋，准备流亡美国。船在波涛汹涌的大海中漂泊了65天，于11月终于到达了美国东海岸，在罗德岛州的普罗维斯敦港登陆。当时，此处还是一片荒凉未开垦的处女地，火鸡和其他野生动物随处可见。时值寒冬，来到陌生的地方，缺衣少食，恶劣的环境正在威胁着他们的生命。在这生死攸关的时刻，当地的印第安人为他们送去了火鸡等食物，并送给他们一些生活用品和生产工具，还帮助他们建立了自己的新家园。这些英国人在安顿好新家以后，为感谢在危难之时帮助、支援过他们的印第安人，同时也感谢上帝对他们的“恩赐”，在每年11月第四个星期四，将猎获的火鸡制成美味佳肴，盛情款待印第安人，并与他们进行联欢，庆祝活动持续了三天，除招待印第安人食烤火鸡外，并在一起擦办射箭、跑步、摔跤等体育竞赛，夜晚还围着篝火尽情歌舞，共享欢乐。此后，每年11月第四个星期四都要举行这样的庆祝活动。1941年，美国国会正式将每年11月第四个星期四定为“感恩节”。从此，这一节日在西方国家流行开了。圣诞节食火鸡吃火鸡的历史已经有近四百年了。这个象征丰收团圆的感恩大餐“christmas dinner”和“thanks giving dinner”中的“dinner”原本并非指晚餐。而应该在中午吃。由于感恩节是每年11月第四周的星期四。已经非常接近圣诞节这个一年中的大节日。而圣诞节正是感恩耶稣降临的日子。因此，象征感恩的火鸡大餐便延伸到了圣诞节。这种风俗已有三百多年的历史了。据说1620年的圣诞节，大批来自英国的移民抵达美洲大陆的朴里茅斯山。当时，那儿物产贫乏，只有遍布山野的火鸡，于是他们便捉火鸡，作为过节的主菜。因此圣诞大餐里，除了火腿、甘薯、蔬菜、葡萄干、布丁、水果饼、鸡尾酒之外，当然少不了火鸡。[编辑本段]火鸡的做法火鸡的最传统做法非常简单，您只需要用盐和花椒末将火鸡里外充分涂抹，然后在烘炉中烘烤3小时左右即可。

醋椒火鸡 材料: 火鸡腿肉，青椒，泡红辣椒，姜片、蒜片各数片，酱油1茶匙，醋1茶匙，糖半茶匙，盐、鸡粉、水淀粉各适量。做法:

- 1、将鸡肉洗净切宽条，用鸡粉、水淀粉、盐拌匀码味；将青椒切宽条，泡辣椒切碎待用。
 - 2、将酱油、醋、糖、鸡粉、盐、水淀粉、少量水勾兑成芡汁。
 - 3、炒锅置旺火上，倒入适量油，烧油至六成热，下鸡肉炒散变色，加入泡辣椒、姜片、蒜片炒香上色，放入青椒炒匀断生，烹入芡汁收汁装盘即可。注意：鸡腿肉要切均匀，不能太大，否则不易入味；没有泡辣椒，也可用豆瓣酱；勾兑芡汁要突出酸味，但不能太酸；炒制时要旺火快速炒。
- 蒜苗火鸡排** 材料: 蒜苗1小根、洋葱1个、番茄1个、火鸡肉（大腿部分的厚肉块）、油数滴、盐、粗磨的胡椒、即溶高汤粉1/4茶匙、水少量、法式鲜乳酪1汤匙、芥末1茶匙、法国面包1块（或是马铃薯、米或面一份）。做法: 1、将蒜苗清洗后切段。把洋葱去皮，切成圈。把清洗过的番茄，去除蒂梗后，切块。在整块火鸡肉上抹油，放在不沾锅中用大火煎2分钟，然后换中火继续煎8分钟。加盐和胡椒后，包上铝薄纸保温。2、将洋葱圈放入热锅中，炒2分钟。加蒜苗和番茄块，略炒一下后，将水、即溶高汤粉倒入锅内，均匀搅拌，小火煮5分钟。接着放入法式鲜乳酪和芥末，再煮3-5分钟，直到汤汁呈黏稠状。加入盐和胡椒调味。3、把肉块切成厚片，肉汁倒入蒜苗中。肉片铺在盘中，然后蒜苗摆在肉片旁。配上法国面包，即可食用。

火鸡三明治
材料: 法棍面包（细长的体形适合搭配整块的夹心材料）、熟火鸡肉、生菜、西红柿、黑胡椒。做法: (1) 法棍面包横切两半，火鸡肉切薄片。(2) 生菜洗净，西红柿洗净切片。(3) 在面包上铺火鸡片，根据个人口味撒适量黑胡椒。(4)

最后在火鸡上依次铺西红柿、生菜即可。[编辑本段]美国总统赦免火鸡 美国总统在感恩节前赦免火鸡的传统据说来自60多年前的杜鲁门时代。但杜鲁门图书馆表示未找到有关文件记录，事实上“杜鲁门说过，别人送来的火鸡最后作为菜肴摆在了他家餐桌上”。有人说，这种说法可能来自于全美火鸡协会主席从1947年开始在每年感恩节都向白宫送火鸡的传统。也有人说，100多年前林肯总统就曾赦免了他儿子的一只宠物火鸡。但这无史实可考。上世纪60年代在位的肯尼迪总统从未正式发布赦免火鸡声明，只在1963年11月19日，也就是22日他被暗杀前3天，要求手下不要宰杀别人送的一只火鸡。他当时说：“留着它吧。”多数历史学家认为，美国总统正式赦免火鸡始于20年前的老布什时代。乔治·w·h·布什1989年任总统时，开始正式在感恩节前赦免从国家火鸡协会收到的火鸡。那之后，总统在感恩节前赦免火鸡成为新传统。奥巴马和女儿在白宫出席赦免火鸡仪式。2009年11月26日是美国一年一度的感恩节。美国

总统奥巴马25日依照传统惯例，在感恩节前夕赦免了两只火鸡。赦免讲话 赦免仪式在白宫北门廊举行。全美火鸡协会主席佩尔蒂埃将其中一只名为“勇气”的火鸡抱上一张绿色餐桌，奥巴马带领两个女儿玛莉娅和萨莎将这只火鸡仔细地端详一番，然后发表赦免讲话。奥巴马说，感恩节是一个典型的美国节日，也是向因战争与家人分开的美国军人致谢的时刻。此前，数吨火鸡已运往阿富汗和伊拉克，以在26日感恩节当天慰劳前线士兵。美国五角大楼发言人杰夫·莫雷尔24日告诉记者，眼下已有211吨火鸡、28吨土豆、12吨火鸡填充食材、8700罐草莓酱和6.7万份蛋糕和派启程运往前线，在感恩节那天供约18万名驻阿富汗和伊拉克美军士兵享用。阿富汗和伊拉克的美军基地餐厅26日将提供24小时服务，以满足各个班次执勤士兵的用餐需要。

赦免仪式的画面为美国各大电视网所转播，并被上传到白宫网站供更多人观看。“想吃掉它”奥巴马开玩笑说：“我听说艾森豪威尔总统和约翰逊总统实际上把他们收到的火鸡吃了，但你不能因此责怪他们……这确实是长相不错的火鸡。”他接着开玩笑说，自己也曾计划打破传统，把这只火鸡吃掉，幸亏女儿及时阻止，“勇气”才逃过一劫。

讲完这番话后，“勇气”被放到了桌子上。奥巴马假装严肃地把手放在它头上并说：“你被赦免了。”迪士尼乐园度余生 火鸡是感恩节传统食品，获得总统赦免的火鸡是数亿同类中的幸运儿。据全美火鸡协会估计，今年美国人将消费2.73亿只火鸡。被赦免火鸡不但免于一死，还尽享荣华。以“勇气”和“卡罗来纳”为例，这两只幸运火鸡24日晚在华盛顿首屈一指的威拉德豪华酒店过夜，获赦免后25日下午乘坐头等舱飞到加利福尼亚州，在当地迪士尼乐园感恩节游行中担任荣誉贵宾。然后将“光荣退休”，在迪士尼乐园度过余生。

联系人：李庆春

电话：15964039686

地址：山东省寿光市上口镇

网址：<http://www.baihenghuoji.cn.alibaba.com>

qq:1371341301