

# 鹅肥肝 鹅掌 鹅翅 鹅珍

产品名称	鹅肥肝 鹅掌 鹅翅 鹅珍
公司名称	北京冰天冻地冻品行
价格	198.00/千克
规格参数	产地/厂家:山东临朐 品种:法国朗德鹅 体重:20000 (g)
公司地址	北京市丰台区大红门京深海鲜批发市场冻品区B49号
联系电话	86 010 51229081

## 产品详情

产地/厂家	山东临朐	品种	法国朗德鹅
体重	20000 (g)	成活率	90 (%)
饲料转化率	768 (%)	屠宰率	678 (%)
肉品质	67868	日产蛋数	67867 (个)
产蛋总重	67867 (kg)	平均蛋重	67867 (g)
蛋壳强度	6786	产蛋期料蛋比	6786
羽绒产量	678678 (g)	含绒量	6786786 (%)

## 鹅肥肝

### 目录

[【食品】](#) [【原料】](#) [【做法】](#) [编辑本段](#) [【食品】](#)

是法国美食的代表，和鱼子酱、黑松露一起被誉为世界三大美食。在欧美，鹅肥肝是十分名贵的高档食品，常用来宴请亲朋好友，招待贵宾。鹅肥肝不仅营养丰富，而且质地细嫩，口味鲜美，浓郁，奇特，有一种独特的香味，是国际上公认的滋补身体的名贵美食。

[编辑本段](#) [【原料】](#)

法国新鲜鹅肝，盐、胡椒、白兰地酒，什锦香料、柳橙、橄榄油、苹果醋。

[编辑本段](#) [【做法】](#)

做法 1、新鲜鹅肝适当地调味，什锦香料、白兰地酒，腌8小时、慢火隔水烤约60~80分钟。 2、取出鹅肝，待冷却切片置於盘内，柳橙一个，取部分果肉装盘，柳橙汁拌橄榄油、苹果醋、淋於冷鹅肝周围即可

。特色 让舌尖先觉醒，再让唇齿同呼应，语言成了多馀，再呼一口气。这就是，就是和鹅肝酱共舞时刻！只有柳橙淡淡的清香，惹起味中味的遐想！