

正宗清远黑棕鹅全国供应各种规格新鲜光鹅

产品名称	正宗清远黑棕鹅全国供应各种规格新鲜光鹅
公司名称	深圳市宝安区石岩钟氏三鸟食品批发部
价格	20.00/斤
规格参数	清远黑棕鹅:特级 规格:6-7斤 清远:A级
公司地址	深圳市宝安区石岩街道应人石社区应人石新村8巷3栋103（经营场所）
联系电话	15728416821

产品详情

脆皮烧鹅是广东广州最知名的小吃之一，口感鲜香，属于粤菜系。主材料为黑棕鹅1只，有三种口味糖浆、五香盐、酸梅酱。

在清光绪年间的《广州竹枝词》中记载：“广东烤鸭美而香，却胜烧鹅说古冈（今新会），燕瘦环肥各佳妙，君休偏重便宜坊”，可见烧鹅与烧鸭在粤菜之中已早负盛名。

在廿世纪七、八十年代的改革开放之初，作为广州最普遍和最受欢迎的烧烤肉食，以它的“色泽金红，皮脆肉嫩，味香可口”的特色，在省城各大街小巷的烧卤店随处可见

注：由于鹅的油脂较鸭少且不均匀，故在烧烤过程中，往往其着色会较烧鸭难，特别是“鹅髀（腿）”部分，因此在传统上习惯在上糖皮时，顺带用老抽涂在“鹅髀（腿）”部分，以防此部分不着色，但容易“哑色”；现在较流行用热油泼淋。

注：关于“焙皮”的问题，过去多将上好糖浆鹅胚挂入带有微火的烧烤炉中，先期将表皮焙干，由于容易导致表皮出油而且糖浆受热又起了不完全的化学反应，大大地影响表皮的脆化效果，同时脆化效果不持久；有鉴于此，现在较喜欢用“牛角扇”吹干。

注：制作“脆皮烧鹅”除了以传统的“五香盐”和“酸梅酱”作为腌料外，还有充满“桂花香”的“桂花烧鹅”，“芝麻香”的“骨香烧鹅”。

注：制作“脆皮烧鹅”所选的鹅种非常重要，以“黑棕鹅”为首选，其次是肥满骨嫩的肉鹅，如选骨硬肉薄则较难烧出效果。

目前对于烧鹅是越来越受欢迎，是酒席上的主要菜谱之一，也是主要荤菜之一

本店供应：清远黑棕鹅、草鹅、鹅掌亦、乳猪、乳鸽、新鲜光鸡、文昌鸡、扇鸡、光鸭...等品种

咨询电话：15728416821（微信同号）

黑棕鹅又名清远乌鬃鹅从头顶至颈部有一条黑色羽毛带，翼羽、背羽和尾羽黑色。

黑棕鹅与其他鹅种*大的区别是骨细肉嫩，富含蛋白质，胸肌和皮下脂肪较少，食而不腻，与现代国际上推崇的低脂肪、高蛋白肉类很相符，所以早在上个世纪50年代前，清远黑棕鹅，是出口港澳和东南亚的主要鹅种。

清远黑棕鹅是目前烧鹅的最佳原材料，无论是一般是烧腊店还是高大上的酒店、西餐的对于烧鹅的原材料都是黑棕鹅

做烧鹅要烧得好味道之外，鹅的外表都非常重要，所有对于原材料的选择就至关重要了，一定需要用新鲜的鹅，不能用冻鹅，因为冻鹅出来的口感不一样的。现在烧鹅一道的餐桌上必点的菜肴之一，所以目前的对于新鲜的黑棕鹅的需求量还是比较大的。

我们可以提供新鲜现杀的黑棕鹅，当天下单，第二天早上开始宰杀后，直接打包装箱，当天发货，确保第二天/第三天货到，每一只鹅都有独立包装，保障质量。

目前我们全国都可以发货，目前供应的城市有：上海、天津、杭州、重庆、成都、湖南、湖北、福建、漳州、汕头、海南三亚、广西等等，欢迎各位老板/采购商咨询报价。

关于货品：采用订单生产，可根据客户要求的数量、规格来生产，下单即开始宰杀，保证产品新鲜。我们也可提供库存货，大量现货，价格更优惠。

关于发货：下单宰杀完毕后，第二天即可发货。物流方式可选择普通物流、冷链物流或空运。为保证产品的新鲜度，请先与我们联系确认物流方式。

关于货款：由于订单生产的产品都是活的，一旦确认，是不支持退货的。为保证双方权益，对于要大量货的，须先付款做保障，确认后发货！

关于价格：根据市场情况变化，价格会出现少许变动，购买时请与我们联系，确定新的价格。

关于包装：每一只鹅都有独立包装，10-12只/箱，外层包装为泡沫箱，箱内有冰保鲜，2箱起批