

临沂鸭脖鸭货，鸭脖鸭货采购批发

产品名称	临沂鸭脖鸭货，鸭脖鸭货采购批发
公司名称	山东萱凯精舞食品有限公司
价格	1.00/1
规格参数	鸭脖:1 鸭翅:1 鸭头:1
公司地址	山东省临沂市兰山区兰山街道响河屯村1128号
联系电话	13073695190

产品详情

在“吃货”眼中，

鸭货香鲜美味，

回味无穷，

是诱人的休闲食品。

我们位于临沂繁华的八腊庙街，是临沂有名的鸭脖老店，常来常来选购的大多是老顾客，他们经常说：吃起来香辣爽口、肉质紧密、有韧性耐嚼，让人垂涎三尺食之不忘啊，每一口都是对唇齿的无尽挑逗，真是吃了又想吃。所以经常来采购，下次直接批发一些，省的老跑路来了。

鸭脖又名酱鸭脖或酱鸭脖子，属于酱汁类食品,经过风干、烤制等工序精致而成，成品色泽深红，具有香、辣、甘、麻、咸、酥、绵等特点，是一道佐酒佳肴。

然而在被丢进卤锅之前，不得不承认，鸭脖一直尴尬的存在着：食之无味，弃之可惜，嚼着全是骨头。当它与卤水产生碰撞之后，就成了风靡街头巷尾的人间美味。

在完成这种升华之前，鸭脖需要经过36道工序、卤制8个小时。通常，鸭脖会经过清洗、解冻，再放入沸水中烫煮去除腥味，然后放入独家秘制的卤水中慢火熬几十分钟，让鸭脖和香料充分交融。这是卤制鸭脖的最关键步骤，香包的配方直接决定了鸭脖的口感。卤鸭的调料达到25种左右。这样卤制的鸭脖吃起来才会“微甜爽辣，唇齿留香，肉质紧致，丝丝入味”。

鸭属凉性，经常食用，能够平肝去火，而配料中的辣椒，性温而不燥，除湿去烦，开胃健脾。高蛋白，低脂肪，口感鲜美，肉质细嫩，辣得过瘾，口味无穷。更具有益气补虚，暖胃生津，调节阴阳的效果。

所有的食材都是精心挑选的安全食品，不添加对人体健康产生影响的添加剂，不管您是想品尝鸭货、鸭脖的客户、想大量采购送家人朋友的客户还是大量批发采购的批发商，可以联系我们。