

新鲜冰冻鸭烤鸭批发供应

产品名称	新鲜冰冻鸭烤鸭批发供应
公司名称	新兴县新城镇永良家禽店
价格	6.80/斤
规格参数	永良鲜品鸭:01 冰鲜鸭整鸭:02 冰鲜烤鸭:03
公司地址	广东省云浮市新兴县新城镇黄岗开发区
联系电话	18927171889 13927210933

产品详情

广东永良家禽冷冻鲜品公司是一家长期专注冰鲜鸭、冷冻鸭、冷冻鸭掌、鸭翅、鸭肠、鸭肾等产品专业生产加工冷冻鲜品公司，拥有完整、科学的质量管理体系。

我司对创业者进行扶持计划，可少量订购，餐馆酒楼等市场也少量试样订购。只有你有需要，我们必定全力以赴，认真对待珍惜每一笔订单，公司以“顾客至上、质量为先、讲究信誉、待客以诚”为企业宗旨,欢迎各界客户光临惠顾洽谈业务、共创双赢，我们竭诚为你服务。

鸭汤可以调补饮食。来增加人体所需营养物质的摄入。进而达到，消暑消疲的目的。而老鸭汤就可以达到这样的目的。它不仅营养丰富。而且，属性偏凉。有滋养，身体的功效。而且可以增加人的食欲。且能健脾化湿。

冷冻和冰鲜区别

对于生鲜肉、冰鲜肉、冷冻肉，业内是根据肉类冷藏的不同阶段来为它们命名的。

冷冻肉利用的是传统的冷库冷冻技术，一般在普通低温冷冻的情况下，低于-18 存储，销售时仍然是硬

邦邦的。而冰鲜肉的概念比较广，首先是预冷，禽畜在宰杀后，通过在屠宰地冷库的预冷间，短时间内将温度降到0℃左右，随即包装、运输，且在整个运输和存储过程中，均严格控制在一定的温度范围内。由于肉制品的温度始终处于冰点临界点，因此能够保持肉质的柔软。

具体来说，冷冻鸭就是把经过屠宰的鸭快速降温使其冻结，然后置于-18℃条件下储存。而冰鲜鸭是把屠宰后的鸡通过冰水冷却、风冷等方式降至0℃~4℃，在后续的加工、流通和零售过程中始终保持0℃~4℃的温控条件。