

优质平价白条鸭批发

产品名称	优质平价白条鸭批发
公司名称	新兴县新城镇永良家禽店
价格	6.60/斤
规格参数	白条鸭:01210 冷冻鲜鸭:01211 冰鲜鸭:01212
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知名生产加工冰鲜鸭、白条鸭、冷冻鸭肾、冷冻鸭掌、鸭翅的生产商，是具有一定规模的鲜活畜禽生产基地，公司的优质冷冻鲜鸭、鸭肾、鸭掌、鸭翅等产品，畅销消费者各大市场。我公司技术力量雄厚，有强大生产能力和研发能力、产品规范，从原料到产品都有严格的把关。

我司对初创业者进行扶持计划，可少量订购，餐馆酒楼也少量试样订购。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,我们将会竭诚为你服务。

如需要更多了解的朋友欢迎来电了解：

联系人：谭海斌

联系电话：18927171889 13927210933 郭小姐(微信同号)

QQ:1801626252

网址：<http://xljqxp.21food.cn>

联系地址: 广东省云浮市新兴县新城镇黄岗开发区

永良鸭胚（生鲜鸭）是制作烤鸭的一种原材料，而且，通过这种原材制作出的鸭子不但味道鲜美，而且也有着很多的食疗作用，这种鸭肉的味甘、而且养胃，同时也起到了化痰的作用，对于身体虚弱，体内有热，容易上火的人食用，而且对于一些低烧、口干、大便干燥，有水肿的人能够起到非常好的效果，因此，通过这种原材料著作出来的烤鸭不但肉质鲜美，而且也非常适合各类人群食用，给我们提供了很多的食疗的效果，因此，也受到了很多人的喜爱，不但可以加工制作成烤鸭，对于很多的特色菜也是通过这种原材料技工制作出来的，而且制作出来的每一道美食，味道都是非常鲜美的，也越来越受人们的喜爱。

养鸭子技术

1、育雏

晚稻收获前40天左右购回雏鸭，在室内地面上垫松软的稻草，采用小栏分隔方式进行育雏，室温保持在20 ~ 26 。鸭有扎堆睡眠的习性，因此，应每隔一段时间就用手轻拨将其赶起一次，以防雏鸭被挤死。

2、饲养管理

待雏鸭15日龄时可逐渐将其放入小水池内训练，起初的下池时间应适当短些，以后则可逐渐延长下池时间，雏鸭上岸回棚后要及时补喂饲料。雏鸭30日龄后应先在小田放养，并在小田四周插上系有随风而动之物(如彩色布条或塑料食品袋等)的竹竿，以防鸭子跑出圈定的范围。

3、赶养

从收获较早的地块开始逐步向收获迟的稻田移动放养。也可在田中适当放水供鸭自由觅食，看鸭棚的位置应随鸭群放养地点的变化而移动，晚上把鸭群赶到棚周围过夜，并适当补喂饲料。

4、注意事项

不宜在深草、大坎等处放养鸭子，以免群鸭受到蛇、黄鼠狼等的侵害。此外，秋鸭产蛋多，所以可选留一部分体质健壮的个体越冬产蛋，以便获得更大的收益。