

# 冷盘佐餐皖西腊鹅礼品装 舟山冷盘佐餐皖西腊鹅 六安胜缘食品

产品名称	冷盘佐餐皖西腊鹅礼品装 舟山冷盘佐餐皖西腊鹅 六安胜缘食品
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

## 产品详情

### 皖西白鹅的外貌特征

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，冷盘佐餐皖西腊鹅礼品装，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

### 皖西白鹅的外貌特征

皖西白鹅雏鹅绒毛为淡黄色，雏鹅喙为浅黄色，胫、蹼均为橘黄色。

皖西白鹅成年鹅全身羽毛洁白，部分鹅头顶部有灰毛。喙橘黄色，喙端色较淡，胫、蹼均为橘红色，爪白色。皮肤为黄色，肉色为红色。体型中等，体态高昂，颈长呈弓形，胸深广，舟山冷盘佐餐皖西腊鹅，背宽平。皖西白鹅头顶肉瘤呈橘黄色，圆而光滑无皱褶，公鹅肉瘤大而突出，母鹅稍小。虹彩灰蓝色，约6%的鹅颌下带有咽袋。少数个体头颈后部有球形羽束，即顶心毛。

皖西白鹅公鹅颈粗长有力，母鹅颈较细短，腹部轻微下垂。

### 皖西白鹅的产区分布

六安市为皖西白鹅中心产区。主要分布在六安市的霍邱县、寿县、金安区、裕安区、舒城县（占85%）及合肥市的肥西等县（10%），以及与六安市相邻的河南省固始县一带，因此也被称为固始鹅。皖西白鹅也被引种到吉林、河南、湖北、广东、内蒙古等近十个省市以及本省的大部分地区。

## 皖西白鹅的价值

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

## 皖西白鹅的价值

皖西白鹅应性强、觅食力强、耐寒耐热、耐粗饲、合群性强；皖西白鹅的生长速度快，肉质细嫩鲜美；皖西白鹅特别是羽绒产量高、品质好，是制作服装、工艺品等的上好材料。

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

用料：大鹅半只、玉米油适量、青葱两根、姜六片、花椒15粒左右、大料一粒、干橘子皮一块、香叶两片、桂皮一小块、干辣椒半个、料酒适量、酱油、生抽适量、盐、糖适量

## 铁锅靠皖西白鹅的做法

清理过的皖西白鹅剁块，皖西白鹅放沸水里加三片姜片料酒适量去沫捞出黑铁锅开火入少量油开始翻炒炒至微焦除盐外依次放入调料，冷盘佐餐皖西腊鹅报价，继续翻炒~炒至重焦色加开水没过皖西白鹅肉开始炖靠~大火炖半小时后加盐，冷盘佐餐皖西腊鹅价格，调至中小火炖靠1.5小时左右~（中途如水量不够需加开水）直到汤汁靠干，加少量碎青葱，装盘可以尽享美味啦~

冷盘佐餐皖西腊鹅礼品装-舟山冷盘佐餐皖西腊鹅-六安胜缘食品由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。胜缘食品有限公司——您可信赖的朋友，公司地址：六安市裕安区分路口镇街道，联系人：张奎。