

六安胜缘皖西大白鹅 正宗皖西腊鹅礼品装 苏州皖西腊鹅礼品装

产品名称	六安胜缘皖西大白鹅 正宗皖西腊鹅礼品装 苏州皖西腊鹅礼品装
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

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

皖西白鹅

皖西白鹅原产于安徽省六安市大别山区，是中国优良的中型鹅种。该品种是经过长期人工选育和自然驯化而形成的优良地方品种，适应性强、觅食力强、耐寒耐热、耐粗饲、合群性强。早期生长速长快，冷盘佐餐皖西腊鹅礼品装，肉质细嫩鲜美，特别是羽绒产量高、且绒品质优。

皖西白鹅是劳动人民经过长期人工选育和自然驯化而形成的优良地方品种，历史悠久。适应性强、觅食力强、耐寒耐热、抗病力强、耐粗饲、耗料少，且合群性强。早期生长速长快，肉质细嫩鲜美，特别是羽绒产量高、且绒品质优。

皖西白鹅雏鹅绒毛为淡黄色，喙为浅黄色，胫、蹼均为橘黄色。成年鹅全身羽毛洁白，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。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。皖西白鹅体型中等，颈长呈弓形，胸深广，背宽平。

白鹅下蛋菜

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，正宗皖西腊鹅礼品装，打造多样化与高品质的产品。

白鹅下蛋菜

白鹅下蛋菜是一道美食。制作材料主要有鲜鹅、羊肉馅、江米饭等。

原料

皖西白鹅、羊肉馅、江米饭、葱姜蒜末、蜂蜜。

制作方法

1. 皖西白鹅1只去毛、开膛、洗净，入盐水浸30分钟。
2. 用羊肉馅、江米饭加葱姜蒜末打成丸子馅。
3. 把丸子放入鹅膛（裹上蛋清）。
4. 在皖西白鹅的外皮上刷一层蜂蜜和油。
5. 放入微波大火烤10分钟，转文火烤10分钟。
6. 取出置椭圆形或方形盘中即可。

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，苏州皖西腊鹅礼品装，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。

皖西白鹅、白鹅和花鹅那个营养好

1.朗得鹅：成年体重8 - 10 kg

早在上世纪80年代，临朐就从法国引进了纯种的朗得鹅，现在该县年养殖及加工朗得鹅20多万只。其生产的鹅肥肝(朗德鹅主要产品)，一直出口欧美及日本等国。近两三年来逐渐打开了国内市场，国内许多高星级酒店及超市纷纷接受了鹅肥肝这一营养保健食品。

2.中型鹅:皖西白鹅、四川白鹅、溆浦鹅 成年体重5 kg左右

3.皖隆杂1号（鲁西白鹅）品种简介

此鹅系祥鹅业自行杂交改良的肉毛兼用型白鹅新品种，历时3年，用素有山东大种鹅之称的鲁西白鹅，与皖西白鹅杂交后所产的成年母鹅再与四川隆昌鹅，进行三元杂交所产种蛋，孵化出的雏鹅。该鹅经省畜牧专家审定，产蛋、产肉性能稳定，优于母系。

1.繁殖性能：母鹅185—210天开始产蛋，公鹅160天性成熟。公母配比1：5。种蛋受精率90%，受精孵化率80%以上，无就巢性。

2.生产性能：年均产蛋90—120枚，平均蛋重85—125克，大别山特产皖西腊鹅礼品装，蛋壳白色。

生长速度与产肉：皖西白鹅的早期生长速度快，出生雏鹅体重85克左右，在粗放条件下30日龄，体重可达1200—1600克，60日龄可达3000—3500克。120天即达成年鹅体重5kg。80日龄出栏公鹅，全净膛率(宰后

淘去内脏后的重量占宰前活重的比率。)可达65%--70%，母鹅60%--65%。

根据上述情况，首1选朗得鹅，但一定要是纯种。认不得可买成年的.体重在8公斤以上。其次是鲁西白鹅

六安胜缘皖西大白鹅-正宗皖西腊鹅礼品装-苏州皖西腊鹅礼品装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）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，胜缘食品有限公司一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张奎。