

调理腌制品酱烤鸭 酱烤鸭 胜缘食品公司

产品名称	调理腌制品酱烤鸭 酱烤鸭 胜缘食品公司
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

滋味鸭的由来?

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，调理腌制品酱烤鸭生产厂家，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！

滋味鸭的由来

滋味鸭，滋味鸭从选料上精益求精，严格要求，首1选生长期在100天左右的野生湖鸭，配以酷客特1制调料，结合几十种香料和中草药，经过长时间的密制，最终成为营养丰富、滋补强身、香味独特、口味浓郁的“特殊”菜肴。曾在2004年度得到有关重要领导的高度好评，因此被命名为“滋味鸭”。

滋味鸭怎么弄

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。

滋味鸭怎么弄

选鸭：制滋味鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

腌制：

制滋味鸭1：杀鸭退毛，去内脏，宰去翅尖，鸭脚，从胸脯剖开洗净，再吊 酱板鸭

起滴干水份。

制滋味鸭2：擦盐。将精盐于锅中炒干，调理腌制品酱烤鸭，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。其后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其?的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛1门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

制滋味鸭3：复腌。第二次扣卤后，把花椒，五香粉，调理腌制品酱烤鸭价格，火硝（亚硝酸盐），白糖混合均匀，抹在鸭子身上，肉厚处多抹。南京风味的应抹上甜面酱，湖南风味的加上辣椒粉，然后置缸内腓渍十个小时，中间翻一次，如果鸭大，腌的时间更长。

制滋味鸭4：鸭子出缸后吊起滴干盐水，用热纱布把鸭子身内处擦干，再用两根箴架成十字形撑于鸭子腹中，压成板状，晾干水分。

制滋味鸭5：用谷草引火，撒上糠壳，待初烧青烟散去，将鸭子反复熏烘至金黄色即成。这一步另外一种方法是烤。

辅料

100斤生货，放盐1000克，味素300克，大酱200克，大蒜30克，糖约500克，蜂蜜100克，树椒150克，红曲米150克药料3天更换一次。调卤水：100斤水放老母鸡3只，猪肉皮3斤，猪前腿骨20斤。全部切块大火烧开10分钟，改小火12小时成奶白色(剩汤的三分之一)调老油：锅中加老汤(一般老师傅那里有)，倒入辣椒片，色拉油1500克煮沸15分钟过滤到卤水。

工艺流程：中药浸泡30分钟打包入酱缸煮开10分钟放鸭子半成品用篦子压好再煮开30分钟下蜂蜜味素;离火焖半个小时出锅。临吃时洗净鸭子，上笼蒸熟，取出刷上麻油，宰成小块装盘。有一种方法是将酱板鸭撕成小条，用来做干锅。

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，酱烤鸭，共创辉煌！

仙都滋味鸭

仙都滋味鸭的来源

仙都滋味鸭始源于乾隆年间，乾隆皇帝下江南曾到浙江，御用后赞云：“金华火腿留香久，浙江辣酱鸭味更长而闻名，后传到湖南醴陵。仙都滋味鸭精选瘦肉型老鸭，配祖1传秘方经独特的加工工艺精制而成，具有开胃健脾补1血，浓香不腻的独特风味。

仙都滋味鸭的特色

湖南醴陵正宗辣滋味鸭。本品具有香、辣、鲜、醇的独特风味，让人食之难忘，久吃不厌香。醴陵仙都滋味鸭，香，仙都滋味鸭通过传统工艺与现代科技的完美结合，将鸭的独特滋味淋漓尽致的发挥出来，浓郁而不腥膻，令闻都垂涎；“辣”是所有滋味鸭的共性，但仙都滋味鸭却另有神韵，刚入口只觉得香鲜爽口，十分美味，到吃得满嘴余香时，仙都滋味鸭的辣便显出其不凡的后劲，喜辣者倍感舒爽，怕辣者亦觉过瘾；“鲜”作为一种熟食，重要也最困难的莫过于如何保鲜，仙都滋味鸭在继承祖1传秘1制加工工艺的基础上，融入现代高科技技术，保证每一只出厂滋味鸭都新鲜爽口、风味独特；“醇”仙都滋味鸭具有醇厚撩人的美味，不腥不腻，食之难忘，久食而不厌，回味悠长。滋味鸭是湖南特色小吃之一，

采用洞庭湖谷鸭（散养）经野山椒及三十八味名贵中药浸泡，风干、烤制而成。滋味鸭的特点在香、辣。干瘦瘦的一只鸭子，放秤上称顶多8两，但肉干而不韧，用白话说就是有嚼劲而不费牙。味道咸鲜，有一点点辣（如果是不吃辣的人那就是相当的辣了），刚吃也觉得一点点好吃，一路吃下去，就恨不能连皮带骨一起吞下去。最好吃的是鸭脖子，其他部位有人说是鸭皮，有人说是鸭肋，也有人强力推荐鸭翅，呵呵，各有千秋，不一而论一说到滋味鸭，不知不觉中已经流口水啦，建议大家如果有机会去湖南醴陵，一定不要放过那里最有特色的风味小吃——仙都滋味鸭，说到醴陵特色小吃，醴陵腊肉，醴陵炒粉也都是一绝，吃了真的还想吃，真是越吃越想吃。

调理腌制品酱烤鸭-酱烤鸭-

胜缘食品公司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）是安徽六安,其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在胜缘食品有限公司领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创胜缘食品有限公司更加美好的未来。