

# 冷鲜鸡唱主角 “百鸡宴”来助兴

## 第二届上海优质禽类采购交易博览会今日开幕



市民对上海旺园合作社优质禽品青睐有加

文/丁翔 随着冬季来临,各种禽类产品也进入了销售旺季。第二届上海优质禽类采购交易博览会(简称禽博会)于今天上午在光大会展中心开幕。据主办方透露,本次禽博会将吸引全国各地100多家禽类龙头企业生产销售企业携带了上千种优质禽类产品前来参展。本次禽博会展位总面积相比首届超过三分之一,参展的企业数也有大幅增长。国内几大行业的知名禽类企业悉数登场。上海旺园国家禽合作社作为主要赞助单位,其展位面积超过200平方米,将成为本次展会的一大亮点。

### 礼尚珍品冷鲜鸡

与往届展会不同,本届禽博会上活禽交易将彻底绝迹,100多个展台上的禽品都是清一色的冷(冰)鲜产品。本市家禽企业的禽类产品都由当天凌晨加工生产,全程冷链送达展会现场,外地的禽类产品则是用真空包装和冰柜储藏展示。

据悉,上海圣华副食品有限公司将展出一款用真空压缩成“球”状的冷鲜鸡产品,不

仅在外观上区别于其他冷鲜鸡简易包装,而是用纸箱和泡沫盒进行双层内外包装,这样在外观上看似礼品,袋内产品更不会渗水。圣华公司负责人表示,冷鲜鸡品种多样,我们在内外包装上下功夫确保产品鲜度不减。让普通的冷鲜鸡变成礼尚禽品,迎合了消费者把普通禽品视为礼仪礼品的习惯。

### “百鸡宴”亮相禽博会

上海市民大多都会记得,京剧《智取威虎山》中的“百鸡宴”。据主办方介绍,为了突出禽博会的特色,展示各个参展单位的禽品风味,吸引更多的采购企业和市民前来观摩,主办方不惜花“血本”,请来了在上海世博会期间享有一定声望的“世博厨王”王伟先生,携带其专业厨师团队来到现场助阵。为此,主办方专门辟出1000多平方米的展位面积,搭建了富有艺术氛围的制作“百鸡宴”展台。与此同时,还邀请了在上海具有一定知名度的餐饮企业参加烹饪竞赛。丰收日、榕港、宝燕、龙景轩等20多家享誉沪上的大酒店,都选派了精干厨师团队,制定了

各自特有的禽肴佳品原料,在禽博会上大展身手。

据了解,今天上午的禽博会开幕式中,“百鸡宴”将及时“开宴”。各个展示团队共同烹饪“百鸡宴”的标志性宴品,三层佳肴足有一米以上,其原料都选用各个参展单位的优质禽品,由鸡、鸭、鸽等食材组成最顶层的一只雄鸡,展翅昂头,挺胸站立,显示本届禽博会上的“百鸡宴”鸡首顶台,盛况空前。

据悉,本届禽博会上“百鸡宴”展示期间,参观者可以在服务台上领取品尝券后,进行抽奖,凡获奖的参观者都可以免费品尝。

### 新品迭出,“旺园”品牌领风骚

作为国家农业部授牌的上海唯一的优质鸡养殖基地,上海旺园家禽养殖专业合作社不仅成为本届禽博会的主要赞助商,还将推出两款让消费者眼睛一亮的新品。据该合作社理事长陈印权介绍,禽类销售要不断推

陈出新,市场才会兴旺。启动市场,引领市场,就是要做到新品迭出,这一次推出的“旺园母阉鸡”和“旺园风鸡”两款新品,都是在充分掌握市场销售脉络的情况下,经过反复研发才开发成功的。

其中,“旺园风鸡”是用普通冰鲜鸡,经过特殊的电力冷风吹干而成的“风鸡”,不同于一般在山区野地烟熏晾干的滋味。在经过自然解冻后,用砂锅蒸熟,口感更鲜嫩,营养价值更高。

上海圣华副食品有限公司也将带来一款“外婆的鸡汤”新品,这款用优质散养冷鲜鸡做主料,上等菌菇做辅料的鸡汤,配置了原汁原味的汤料,消费者买回家后不用洗刷即可蒸煮食用,非常方便,且价格便宜,可当礼品赠送。

冷鲜鸡唱主角,新产品不断推陈出新,将是本届禽博会的最大亮点。

### 【链接】

## 旺园风鸡介绍

旺园风鸡采用上海天蓝空气处理设备有限公司最新研发的低温快速干燥技术设备(国家专利),通过精选的成品鸡进行深加工而成的优质禽类新产品。该产品克服了传统风干鸡制作需要重盐腌制,且需自然通风干燥,加工时间较长,易受到环境污染等不足。现在通过少量的食盐和调味品腌制后,用上述设备加工约十小时,即可制成风味独特的低盐风干鸡。

旺园风鸡的优点是低盐、卫生、食用方便,从真空包装袋内取出后稍加冲洗,再蒸二十分钟即可食用。产品具有风鸡特有的风味,营养丰富又比较清淡,符合现代人饮食



需求,是适合大众消费老少皆宜的优良新品种,将成为宾馆、饭店等餐饮行业首选的美味佳肴。

# 江南情丝 水乡震泽

游太湖名古镇 品太湖农家菜 购震泽蚕丝被

太湖农家菜 中国 文化发展展馆

吴江区震泽旅游文化发展有限公司  
ZHENZE TOWN OF WUJIANGCITY VISIT&CULTURE DEVELOPMENT CO.,LTD  
地址:中国·江苏·吴江区震泽镇  
电话:86-512-63787617 网址:www.zhenze.com.cn

AAAAA 重庆武隆·魅力4日游 2680元/人

各大旅行社及上海大通 4008201999 均可报名。

印象武隆官网: www.yxwulong.com · 印象武隆微博: weibo.com/yinxiangwulong