

鹅公村

成立于1991年，华南地区颇具地方风味特色的餐饮连锁品牌，隶属于耀华饮食集团。菜系以鹅为主，根据不同的菜式选用不同的鹅种，鹅公汤、炭烧鹅公是其招牌菜，兼营地道粤菜、农家菜及地方风味菜系。

品牌简介

位于广州地铁西朗总站鱼尾桥侧的鹅公村，是广州较大的餐饮机构之一，也是广州大型的鹅品广场。其上百种岭南风味的美味佳鹅和近两万多平方米的超大规模东南亚园林式景观，不仅可以让你尽情饮鹅汤、品鹅肉，而且还可以让你坐拥风景亮丽的塘基湖景和乡村风情。自成一体的管理模式，使鹅公村成为了广州餐饮百佳企业和国家特级（五钻）酒家。

鹅公村的主要菜系以鹅为主，并根据不同的菜式选用不同的鹅种。鹅公肉质纤细，口感细腻。除了“鹅公汤”、“炭烧鹅公”等这些招牌菜之外，还有代表饮食潮流的“阿妈私房菜”等地道农家菜及地方风味菜系。鹅公村拥有超大免费停车场及直达公交车，每天到这里就餐的人数近万人次，可谓是广州大众化饮食文化的一道风景线。

鹅公村的主要菜系都以鹅公为主，并根据不同菜式选用不同鹅种。公比鹅母肉质更加细密，故口感比鹅母更加细腻。鹅公汤、炭烧鹅公是鹅公村的招牌菜，兼营“白云九龙泉沙河粉”和地道粤菜、农家菜及地方风味菜系。

鹅公汤选用刚满2岁的鹅公，运用独特的调料以土缸和原始的炭炉加木糠，经过5小时的文火慢熬而成，汤清醇而香，肉老而有味，加入玉竹头、沙姜、陈皮、莲子等，清补不燥，甜润入心，滋补健脾。

炭烧鹅公沿用传统方法，选用75天左右的鹅公，用土缸加炭成。与鹅馃相比，鹅公皮更脆、肉更香。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/egc-698035.html>