

甘家界

广西的美食文化源流众多，而甘家界牌柠檬鸭更是自成一绝

上世纪80年代初，甘家界牌柠檬鸭的创始人甘老先生在大山深处风景秀丽的高峰林场边搭了一间茅草屋，架起了炉灶，招呼来往司机休息就餐。随着生意越来越兴隆，采纳来往各地食客的建议，甘老先生凭着自己的悟性，用农家人特有的材料和炒作方法，终于打出了名扬四海的“甘家界牌柠檬鸭”的牌子，并成功的注册商标。这道别具一格的农家特色菜先用本地传统放养的土鸭，引用高峰自然清泉，配料以生姜、酸辣椒、蒜米为主，木材作燃料焖炒，出锅前再加入自己腌制的柠檬。出锅的柠檬鸭飘溢着柠檬香、酸、辣味，令人食欲大开，过口难忘。甘家界牌柠檬鸭的美誉口口相传、名扬八桂大地、四面八方的顾客不辞路途遥远、纷纷慕名而来、蜂拥而至。

弘扬广西特色美食是甘家人共同的奋斗目标”顾客为上帝”是甘家全体与共的服务宗旨。回首过去，壮乡到处飘扬着柠檬鸭的芳香。展望未来，甘家人开拓创新，研究食谱，让柠檬鸭更好的回报顾客，服务顾客！

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/gjj-417178.html>