



# 温泉鹅成琼海美食新名片

“听海南的朋友说，吃鹅肉还得要到琼海来，果不其然非常赞！”9月16日，恰逢周末，来自广东的游客邹先生特地带着老人和小孩一块到琼海赏美景，品美食。而美味的温泉鹅则是邹先生一行的主要目的之一。

“北有北京烤鸭，南有温泉鹅。”“不吃温泉鹅枉到琼海”。温泉鹅作为琼海众多优质特色农产品之一，以质优味美、绿色健康等特点广受消费者青睐。特别是近年来，琼海力推温泉鹅产业发展，多举措扩大知名度和影响力，积极打造“中国温泉鹅美食之乡”，使温泉鹅逐渐成为享誉岛内外的琼海美食新名片。



## 变身餐桌主角

“客人多了，口味需求也变得更多样，除了传统的白切鹅、烤鹅以外，我们还创新了多种做法。”日前，温泉海星田园鹅庄负责人李海清介绍，为迎合大众口味，海星研发了主打特色菜——全鹅宴，主要采用鹅肉、鹅肝、鹅肠、鹅血、鹅掌、鹅翅等部分精心烹制成不同的菜品，烹制的手法也由白切为主发展为煎炒烹炸俱全。

此外，乡村焖土鹅、红烧鹅、盐水老鹅、鹅煲、糯米鹅肉、家常焖鹅、香炒鹅脯

肉、鹅肉粥等各种以温泉鹅为主材的菜品也渐渐登上各大餐饮店的餐桌。

“只要你打开手机上的地图APP搜索鹅肉美食，就能在琼海当地搜索到许多主营温泉鹅这道美食的餐馆饭店。”农厨好味负责人陈元柏介绍说，随着温泉鹅的热销，除了海星、联先等主营鹅肉的餐饮店以外，琼海许多大型餐饮企业也像农厨好味一样，逐渐将温泉鹅菜品作为主打菜，如昌隆饭店、良昌、和树金隆、和味馆、乡厨好味、南隆等。

不仅如此，如今在海口以及省内多个市县，也涌现出多家在店名上标有“温泉鹅”三个字的餐饮企业，而以“温泉鹅”

为主打菜品的餐饮企业更是不胜枚举。

“不单是咱们海南人爱吃，许多岛外的游客吃过琼海的温泉鹅，都好评不断。”海口市海甸岛一家经营温泉鹅美食的餐饮店负责人说。

食客的青睐和追捧，使得温泉鹅渐成各大餐饮店餐桌上必不可少的“主角”，琼海温泉鹅因此逐渐声名远播。

## 夯实品牌打造基础

“讲安全”“吃百草”“饮万泉”“重散养”，随着生活水平的不断提高，大众对绿色健康的原生态农产品也日益追捧。温泉

散养的鹅肉为主打菜的餐厅。由于经营得法，价廉物美，加上地理位置的优势，一时间，宾客盈门，生意火爆。为此，当地以经营鹅肉为主的餐厅饭店越来越多，温泉鹅的美名逐渐传播开来，吸引了大批人加入温泉鹅养殖的队伍。

市场的需求量大了，品质的保证就有了一定的风险。林明辉介绍，温泉鹅的品牌要得以长远发展，必须要在注重品质的基础上，在包装设计、产品理念、宣传口号、推广渠道等方面做足功夫。

经过多年的沉淀和摸索，林明辉于2016年先后成立了“琼海温泉鹅养殖专业合作社”“海南温泉鹅产业发展有限公司”，用“合作社+农户”的运作模式，带动合作农户创业致富，为温泉鹅品牌的打造夯实了基础。

## 打造成琼海美食新名片

“只有将温泉鹅进行品牌化打造，产业发展的路子才能越走越宽，才能发展成为真正的‘王牌’农业。”琼海市畜牧兽医局负责人表示。

据了解，为了规范温泉鹅的产业发展，打造出真正富有生命力的农产品品牌，近年来，琼海市高度重视温泉鹅品牌和产业发展。出台《温泉鹅饲养管理技术规程》等相关管理规定，对温泉鹅的产业发展和品牌打造进行统一的管理，同时，加快申报国家地理标志保护产品以及“中国温泉鹅美食之乡”。

此外，为进一步扩大温泉鹅的知名度和影响力，琼海加大宣传培训力度，增强企业品牌意识；加强品牌基础，大力发展战略农业龙头企业；积极开展品牌创建活动，提高品牌知名度，并将温泉鹅纳入重点优先打造的5个农产品品牌之列，积极推动温泉鹅走上基地化、标准化、品牌化发展之路，力争将温泉鹅打造成为琼海的一张美食新名片。

本版策划徐一豪 容朝虹 撰文/容朝虹

广告

海马汽车



# 买海马车 享24小时上门服务

贷款首付 **0** 元购车 2年 **0** 利息



海马E3  
高品质电动家轿



福美来F7 七座多功能家轿开创者



福美来F5  
大家轿 低油耗



详情请关注海马汽车  
官方微信

- 一汽海马海南直销中心 地址: 海口市金盘路22号 (金盘广场对面)
- 海口万事达销售服务店 地址: 海口市南海大道西6号
- 儋州亿达销售服务店 地址: 儋州市那大镇兰洋路车管所隔壁
- 销售电话: 6680 1110
- 销售电话: 6682 3111
- 销售电话: 2358 8891

活动详情请到店咨询