# 延陵鸭胶

东进鸭胶是镇江市非物质文化遗产，创制于清代康熙年间，已有数百年的历史，经对鸭胶独特的烹制方法不断的改进，逐渐形成了自己的特色，鸭胶的制作过程非常讲究，要保证色，香，味俱全，通常是秋季的时候开始制作，此菜原汁原味，味鲜肥嫩，肥而不腻，加工精细，口味独特，保留了鸭子本身的营养价值，并以补阴养肺为特色，进餐时每位一碗。

# 微信图片_20170428085353延陵老鹅

# 嘉贤大米

所有的土地上冬季全都种植肥旺的红花草等作物，作为春季耕翻处理后的有机肥料用于种植水稻，栽秧后稻田放养役养鸭，利用鸭子在稻田吃虫、除草、浑水等活动促进水稻生长，并且可达到水稻防病的效果。水稻生长期间不施任何农药、除草剂、化学肥料。此项农科新技术生产的稻米一举达到部颁优质稻米一级米标准，还比同品种常规栽种法提高一个等级，并获得中国绿色食品发展中心颁发的绿色食品证书。

