

田庄台烧鸡多少钱一只 田庄台烧鸡 伊迪清真【良心企业】

产品名称	田庄台烧鸡多少钱一只 田庄台烧鸡 伊迪清真【良心企业】
公司名称	盘锦伊迪清真食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯10 07102803
联系电话	18204018555 18204018555

产品详情

原料：3斤左右三黄鸡一只、卤料一包、精盐10克、老抽10克、料酒15克、麦芽糖饴20克，植物油600克、猪油30克、大葱一根、生姜数片

卤料：桂皮5克，田庄台烧鸡多少钱，陈皮5克，八角5克，干姜5克，香1克，肉蔻1.5克，砂仁1克，丁香1.5克，2.5克，田庄台烧鸡，1.5克，花椒2.5克

佬田台烧鸡从活鸡到成品要经过16道工序，田庄台烧鸡加盟，由于制作工艺讲究，产品不添加任何防腐剂、添加剂、色素等，因此被当地人们称赞为“鸡小名气大味美传天下”之美誉。产品颜色红润，气味芳香，口感劲道，回味无穷，田庄台烧鸡多少钱一只，是您宴请贵宾，走亲访友理想的选择！

熏鸡之兴，兴于求精。经年循环老汤，汤比金贵，老汤愈久，汤汁愈鲜愈浓。经年老汤的养护十分考究，文火煲就，火大则汤不清，火小则鲜不足。清汤、凉汤、养汤程序严格有序。个大美观，色泽红润油亮，肉质软烂肥嫩，味道鲜美浓香，自食馈赠，均为佳品。嗟乎，美哉！一鸡飘香，全域风光；一鸡名扬，百年流芳；一鸡高翔，百业辉扬。

原料：多年生老母鸡、老汤、生姜、香叶、大料、花椒、香、丁香、白蔻、砂仁、肉蔻、荜菠、良姜、陈皮、、、桂皮、白糖、柏木末、绿茶、食用盐等

配比：多为各家之所长，每一家的烧鸡做法有区别的同时，味道也不同！而在配料配比上，大部分在网络上给出的都是虚构的，在使用过程中应注意甄别！以免浪费食材！

佬田台烧鸡从活鸡到成品要经过16道工序，由于制作工艺讲究，产品不添加任何防腐剂、添加剂、色素等，因此被当地人们称赞为“鸡小名气大味美传天下”之美誉。产品颜色红润，气味芳香，口感劲道，回味无穷，是您宴请贵宾，走亲访友理想的选择！

田庄台烧鸡多少钱一只-田庄台烧鸡-伊迪清真【良心企业】由盘锦伊迪清真食品有限公司提供。盘锦伊迪清真食品有限公司为客户提供“烧鸡,鸡脖,羊蹄”等业务，公司拥有“伊迪清真,佬佃台”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：马经理。