

## 清真熟食品牌加盟 清真熟食 伊迪清真【良心企业】

产品名称	清真熟食品牌加盟 清真熟食 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

每逢佳节家庭餐桌上必不可少的一道菜就是烧鸡。佬田台烧鸡在特色卤味方面可以说是独具特色的，每逢佳节有不少远途来访的客户来我们这专程购买佬田台烧鸡回去品尝的。

佬田台烧鸡之所以在味道上略胜一筹，主要还是有着独特的制作秘方，清真熟食品牌加盟，特别是在原材料的选择上有着先天的自然优势。我们山东沂南地区散养老公鸡特别多，在加上从鸡苗到成长的三年时间，不食用任何的鸡饲料等促进生长，全过程采用山坡半坡散养保证肉质比饲料养殖鸡更加符合我们佬田台烧鸡的要求，也更能符合大众的口感。

用毛刷蘸取糖液（白糖加水煮成或用蜜糖加水稀释，按1：4比例配成）均匀地刷在鸡体表面。然后把鸡体放到烧热的油锅中炸制3~5min，待鸡体呈金黄透红的颜色后立即捞出，沥干油。

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，清真熟食谁家好吃，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，清真熟食品牌，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！

如何保持熏鸡的新鲜？

1.将冻的三黄鸡用水解冻，泡一小时去。

- 2.将解冻好的鸡用水煮二十分钟焯去血沫。
- 3.老卤汤解冻，加入适量清水。
- 4.把鸡全身扎小眼，沫些盐和料酒，酱油腌半小时入味。然后放在卤汤里煮。
- 5.大火烧开转小火煮一个小时候左右，鸡完全煮熟，加适量盐，清真熟食，鸡不用取出，在卤汤里泡二个小时候左右入味。
- 6.将鸡取出控水。
- 7.旧大勺里铺上锡纸，把红糖和茶混合铺在锡纸上。
- 8.把控净水的鸡放在帘子上，盖上锅盖加热至冒出白烟。转小火焖五分钟，关火焖五分钟即可出锅一只色泽鲜艳的熏鸡！

清真熟食品牌加盟-清真熟食-伊迪清真【良心企业】(查看)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有实力，信誉好，在辽宁 盘锦 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进伊迪清真和您携手步入辉煌，共创美好未来！