

# 好吃东北烧鸡 东北烧鸡 伊迪清真【好吃不腻】

产品名称	好吃东北烧鸡 东北烧鸡 伊迪清真【好吃不腻】
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1007102803
联系电话	18204018555 18204018555

## 产品详情

### 1.宰杀

在鸡的咽喉部位割断三管（血管、气管和食管），鸡头朝下，控净。

### 2.拔毛

在60℃热水中浸烫约0.5min后投入冷水中，迅速拔毛。

### 3.去内脏

在鸡右翅前端颈侧割一小口，掏出嗦囊，再在腹部接近的部位割一小口，伸进手指掏出内脏，放入清水中洗净。

佬田台烧鸡从活鸡到成品要经过16道工序，东北烧鸡加盟，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，是您宴请贵宾，走亲访友理想的选择！

### 认识资金的重要性

加盟者不能在没有足够资金的情况下就贸然行动。在创业之初，大都经营不会很顺利。在坚守的时日里，困扰加盟者的，就是没有足够的活动资金。加盟者必须要估算一下，如果没有足够的活动资金来维持烧鸡加盟店半年以上的运作尽量不要去投资加盟。

盘锦伊迪清真食品有限公司坐落于美湿都之一红海滩旁，公司占地面积4000多平方米，拥有员工近百人，属一家传统工艺古法熏烤产销一体化的清真食品厂。

十八世纪初，东北烧鸡，清朝皇帝在承德设立热河行宫，每年夏天都来承德避暑并前往木兰围场秋猕。为便于食物储存，食用方便，宫中逐渐形成的熏制方法。虽然工艺繁琐，但这样制作出来的熏鸡，色泽鲜艳，好吃东北烧鸡，造型别致，五香俱佳，食之不腻，不含任何色素和食品添加剂，熏鸡熏味浓郁，沁人肺腑，不仅色相诱人，肉质也比较嫩，鲜香浓郁~吃起来柔中带韧，极富咀嚼感，细细的品味熏鸡，更是妙不可言，那种自然的醇香与熏制的味道相互混合，使人感受到了乡土味道的淳朴。

好吃东北烧鸡-东北烧鸡-伊迪清真【好吃不腻】(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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，伊迪清真一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：马经理。