

猪肚鸡汤饭加盟-九优猪肚鸡，一锅多吃，口味多样！

产品名称	猪肚鸡汤饭加盟- 九优猪肚鸡，一锅多吃，口味多样！
公司名称	杭州超派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市西湖区三墩镇西园八路3号智汇众创中心E1幢203室（注册地址）
联系电话	15557158429

产品详情

喝一口原汁原味的胡椒猪肚鸡汤，鲜香的浓郁口感会令你食欲大开。

胡椒猪肚鸡满满一锅，浓汤香气馥郁，鸡肉肉质细腻，猪肚软而不烂，如此神仙搭配，真是妙不可言！经过长时间的熬煮，各种辅料的精华溶于汤中，浓汤香气扑鼻，色泽乳白，胡椒辣味与醇厚的药膳味相得益彰，层次非常丰富，让人回味无穷。在浓汤慢慢沸腾的时候，拿勺子一捞，就漏出底下的“真面目”，满满都是料。走地阉鸡特有的浓郁鸡味，肉质嫩滑，猪肚Q弹有嚼劲，鲜美可口，两者都完美地吸收了汤底的香气，一口难忘。

“猪肚鸡”可谓一步一味，一锅多吃，口味多样，口感层次相当丰富。一步：喝原汁原味的猪肚包鸡汤。猪肚鸡用料十足，经过8小时的熬煮，猪肚、鸡和各种药材及辅料的精华都已溶于汤中，简直就是一锅地道的广东老火靓汤。该汤色泽乳白，浓中带清，一口下肚，首先有一股辣辣的胡椒香气直冲味蕾。胡椒不仅能去除猪肚的膻味，润口暖胃，还使汤中多了一种刺激和挑逗，让人越喝越上瘾。如果下雨、微凉或秋冬季节食用，更觉全身通爽暖和，非常舒服和惬意。除了胡椒的辛辣外，汤中还有猪肚的香甜、鸡肉的鲜美和药材的醇厚，细细品来，口感饱满丰富，不油不腻，回味悠长，称其为“天下一汤”也不为过。

第二步：吃猪肚和鸡肉。喝过汤就可以吃鸡肉和猪肚了。猪肚鸡肉类的选择很重要，猪肚要一斤三两到一斤半左右的，太小的猪肚不能把鸡完整地包进去，太大的口感则比较韧。鸡也要大小适中，而且要选用走地鸡，肉香且不会太油腻。将煮熟的猪肚和鸡放回原煲汤料中滚热再食，使生滚食法的火锅多了一种老火食法，节约时间的同时又可品尝到香浓入味、火候十足的鸡肉和猪肚，确实别具特色。令很多人意想不到的，猪肚和鸡虽然煮了这么久，口感却丝毫没有受影响。猪肚爽脆弹牙，并没有久煮之后的绵软。鸡皮滑、鸡肉嫩、鸡味浓，也没有久煮之后的老柴。如果配以葱姜调料一起食用，味道则更加鲜美可口，似锦上添花。第三步：喝香菇汤、菜干汤。猪肚和鸡肉吃得差不多了，再往汤里加入香菇、青菜等配菜，每加一样，汤的颜色和味道都会随之变化，滋味相当丰富。香菇入锅，可使胡椒味逐渐隐形，猪肚鸡立刻变身浓汤香菇炖鸡。放入青菜，则会饱吸肉味和香菇味，使一锅浓汤变得清香宜人，甜美可口。此时不但汤好喝，青菜由于吸食了饱满的汤之精华，也别有一番风情，十分诱人！

第四步：吃主食——米饭。来一碗白米饭，让这一碗汤饭既能填饱肚子，又可以温暖心窝。

<http://www.jycszd.com/>