

佬田台烧鸡专卖店 法库佬田台烧鸡 伊迪清真【良心企业】

产品名称	佬田台烧鸡专卖店 法库佬田台烧鸡 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

十八世纪初，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狝。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，法库佬田台烧鸡，色泽鲜艳，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，佬田台烧鸡专卖店，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。

1. 葱100克切成段，佬田台烧鸡多少钱，另50克葱和花椒、盐一起制成细末，制作成葱椒盐备用。

2. 鸡宰杀，放尽，烫去毛，人脊背开刀，掏去内脏和鸡嗦，洗净沥干水，用葱椒盐均匀撒在鸡身上，腌20分钟。将鸡身扒开，皮向下放在碗里，上放葱段、姜片，加酱油、烧酒，上笼蒸至八成熟，佬田台烧鸡好不好吃，取出，拣去葱姜。

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！

用清水浸泡1~2h，待鸡体发白后取出，在鸡下胸脯尖处割一小圆洞，将两腿交叉插入洞内，用刀将胸骨及两侧断，头夹在左翅下，两翅交叉插入口腔，使之成为两头尖的造型。鸡体煮熟后，脯肉丰满突起，形体美观。

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！

佬田台烧鸡专卖店-法库佬田台烧鸡-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。，在辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯1007102803的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：马经理。