

烧鸡 伊迪清真【传承经典】烧鸡哪个牌子好

产品名称	烧鸡 伊迪清真【传承经典】烧鸡哪个牌子好
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

熏鸡其工艺，以陈年循环老汤配草药精制而成，熏鸡骨酥肉烂皮裂，肥嫩爽口不油腻，色亮形美不松散，健脾滋胃之佳品。外脆里嫩，色泽金黄，烧鸡哪个牌子好，口感特色，回味无穷，色泽枣红明亮，谁家烧鸡好吃，味道芳香，烧鸡谁家有名，肉质细嫩，烂而连丝。熏鸡刚出锅后肉烂，香气十足，此时是食用的好时间；如果购买后时间长了，可以密封起来蒸下或者密封下微波炉下热下；具体的食用方法根据每个人的口味而定。

，烧鸡，是中国人的文化加传统，营养复美味。鸡肉味甘、性温，补益虚弱，祛邪除瘟。中国人喜欢养鸡、，与中国农业文明形成中鸡的物质利益和精神文化价值无不关联。在我们生活的典型北方地区（黄河流域南北），关于鸡的做法以烧鸡为普遍。烧鸡的“烧”是一种烹艺，百度上说是将前期熟处理的原料经炸煎或水煮加入适量的汤汁和调料，先以大火烧开，调基本色和基本味，再改小中火慢慢加热至将要成熟时定色、定味后旺火收汁或是勾芡汁，简单说就是以烧制方式传热、以炸、煎、煮、焖等方式调味色。

鸡肉美味难抵挡，今天小编介绍的是佬田台烧鸡。口感香浓不油腻，看着就要流口水了。鸡肉的价值不用说了，吃的时候可以配上大蒜。大蒜还有降低血zhi的作用，是营养健康两不误。

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！

烧鸡-伊迪清真【传承经典】-烧鸡哪个牌子好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位于辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯1007102803。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前伊迪清真在其它中享有良好的声誉。伊迪清真取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。伊迪清真全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。