

熏鸡 佬田台精益求精 传统熏鸡

产品名称	熏鸡 佬田台精益求精 传统熏鸡
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

到第三代传人胡俊学先生（回族）带着大女儿及家人毕生都在研究这烧鸡的口味如何适应大众，后在原有配料的基础上又进一步改良，配以十几种珍贵的草药，研制出今天的具有自主品牌的——“胡家烧鸡”。店小名气大，鸡小万里香。许多记者为其述碑立传。省市等各级文献书刊竞相报道。由于制作工艺讲究，传统熏鸡，加工配料精益求精，成品色泽红润，味道香咸浓郁，回味无穷。作为一方特产享誉遐迩，销售始终不衰。

烧鸡加盟店随着人们对烧鸡的喜爱与认可，熏鸡制作流程，越来越火爆。各种品牌的加盟店层出不穷，因此竞争加剧，深谙经营之道，才能占据优势。今天，熏鸡，小编给大家讲一些经营经验。

要了解自己加盟的品牌以及顾客。想选合适店面，烧鸡加盟店应该先对自身的经营能力进行评估，瞄准自己的客源。只有确定客源，在店面选址时，才有根据，店面选址是关键，对店面经营有举足轻重的作用。

将鸡宰杀好，血放净，趁鸡身尚温时，放入60~70 的热水内烫5分钟左右，再将毛褪尽，这可使光鸡洁净白亮，色形美观。

然后斩去鸡爪，并在鸡颈上方用刀开一个小口，清真熏鸡，使食管气管露出，又在臀部和两腿之间各切开7~8厘米的长口，割断食管、气管、掏出内脏，切下，再用清水洗净余血和污物。将洗好的鸡放在案板上，腹部向上，用刀将肋骨和脊椎中间处切断，并用手按折。

熏鸡-佬田台精益求精-传统熏鸡由盘锦伊迪清真食品有限公司提供。“烧鸡,鸡脖,羊蹄”选择盘锦伊迪清真食品有限公司，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，多年来，伊迪清真坚持为客户提供好的服务，联系人：马经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。伊迪清真期待成为您的长期合作伙伴！