

田庄台烧鸡 佬田台良心企业 田庄台特色美食

产品名称	田庄台烧鸡 佬田台良心企业 田庄台特色美食
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

鸡肉是大多数家庭的爱好，不知道吃什么的时候，基本都会选择鸡肉来吃，脱骨烧鸡，芳香四溢，味道鲜美，口感纯正，田庄台烧鸡，自己制作的根本不需要担心会添加什么不良佐料。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，田庄台烧鸡多少钱，走亲访友理想的选择！

怎样选择鸡肉

1、看鸡皮颜色

健康鸡做成的鸡肉，鸡皮颜色应该介于乳白到深黄色之间，能呈暗灰或苍白色。

2、看包装

检查包装上的相关部门的检验标识，挑选完整无破损的包装，同时也要注意包装上表明的生产日期和保质期。

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。

用百年老工艺，配以纯粹的烹调方法，还原本色本味本香。用药膳包腌制，再用老汤卤制入味，后熏蒸到表皮呈琥珀色，好吃的熏鸡就这样诞生了：金黄澄亮的表皮，超级诱人；浓郁的香味，让人食指大动——其口感纯正、醇香浓郁、熟烂离骨、色香味俱全，且具有高蛋白，低脂肪，高钙滋补功效，食之均满口留香。顺着肌肉纤维将鸡肉撕开来，一口口慢慢品尝，是的一大享受。加上肉质紧实嫩滑，田庄台烧鸡哪家好，在齿间产生一种美妙的咬感，每嚼一口，就越发着迷。

田庄台烧鸡-佬田台良心企业-

田庄台特色美食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是辽宁盘锦,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在伊迪清真领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创伊迪清真更加美好的未来。