

成都三圣乡自助烧烤柴火鸡价格实惠

产品名称	成都三圣乡自助烧烤柴火鸡价格实惠
公司名称	成都市喜林小筑餐饮管理有限公司
价格	98.00/人
规格参数	品牌:喜林苑 适应范围:个人, 团体 地址:四川成都
公司地址	四川省成都市锦江区三圣街道幸福社区联合4组7号
联系电话	18048534983

产品详情

柴火鸡味道十分鲜美，口感非常贴合味蕾的喜好，纯肉即可当饭。百吃不厌，满口留香，喉舌生津。有调料的香味，也让肉的鲜味沁人心脾。大吃饱腹之后身体的各个毛孔感觉都充溢着舒畅、满福，饱而不撑的幸福感。明明是吃得满满当当了，再干两杯酒，吃的欲望又来了，饮酒了就别有风味。这感觉和大餐吃过的撑满感大大不同。那么，三圣乡农家乐吃柴火鸡哪个好吃呢？

柴火鸡是一道地地道道的本土寻常美食。有人会怀疑，本土喜欢的不一定为外域所喜欢。诚然，有这个因素，但恐怕通常仅仅局限于像臭豆腐等重口味的食品。不过要想吃地道的柴火鸡，喜林苑农家乐还是不错的选择——在一定范围内，喜好的人就好那一口，不喜好的人则掩鼻而过。比如说，爪哇国的咖喱粉，多数爪哇人那是喜欢得不要不要的。我也曾垂涎三尺，一尝发现奇辛难测，莫可名状，有点像小飞虫飞入眼睑的问候。

中国人对鸡的吃法花样繁多。油炸、爆炒、黄焖、全烤、水煮等等。烹饪手法也是五花八门，也因不同

的用料、火候而造就了丰富美妙的口感，甚至取决于锅灶的质地、柴火的原料、火的阴阳等等因素，给同样的鸡肉，激发出千变万化的味蕾享受。

喜林苑柴火鸡，将散养的土鸡宰杀，剁块洗净备用。用纯净水加入二十多种调料炮制汤料，用时取适量加入土灶铁锅，灶膛加劈柴明火，汤沸后倒入鸡块、香菇、豆腐等焖煮。中间翻炒几遍，熟透后香味四溢。开锅加入洋葱、青椒等翻两勺，就着灶膛的熊熊柴火即可开饭。香菇提味，洋葱去腥，豆腐吃油，青椒增色，生熟相配，倍添鲜美。

中国人讲阴阳，火也分阴火阳火，还有一般的火和三昧真火等。用了柴火土灶，就接了地气，就有了乡土和人间烟火的味道。口感风味无可比拟。

喜林苑农家乐位于成都市锦江区三圣花乡核心区域，主营柴火鸡、自助烧烤、烤全羊、特色中餐，是您举办公司活动、同学聚会、生日party、朋友聚会的好去处，可以容纳200人同时用餐。

喜林苑倡导平民化消费，自助烧烤价98元/位（包含酒水）、烤全羊（活羊点杀）120元/人，柴火鸡人均80元/位，自有免费停车场，毗邻众多网红打卡景点，附近有真人CS，沙滩车，绿地骑行，草莓采摘等另收费。紧邻三大免费公园，白鹭湾湿地公园、江家艺苑、秀丽东方等。