

田庄台特产 辽宁田庄台烧鸡 佬田台胡家烧鸡

产品名称	田庄台特产 辽宁田庄台烧鸡 佬田台胡家烧鸡
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

很多人都爱肉，因为鸡肉的肉质十分的鲜嫩，而且又营养，但是对鸡肉怎么吃才健康呢？下面我们就一起来了解下鸡肉不能和什么食物一起吃。

鸡肉与鲤鱼

鸡肉甘温，鲤鱼甘平。鸡肉补中助阳，鲤鱼下气利水，性味不反但功能相乘。鱼类皆含丰富蛋白质、微量元素、酶类及各种生物活性物质；鸡肉成分亦极复杂。

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。

原料介绍：

鸡肉的肉质细嫩，滋味鲜美，适合多种烹调方法，并富有营养，有滋补养身的作用。鸡肉不但适于热炒、炖汤，而且是比较适合冷食凉拌的肉类。鸡的全身上下都可以食用，且营养功效丰富，随处可见，故民间称鸡为“济世良药”。

营养分析：

鸡肉蛋白质的含量比例较高，辽宁田庄台烧鸡，种类多，而且消化率高，田庄台特产，很容易被人体吸收利用，田庄台烧鸡多少钱，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷

脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

《田庄台胡家烧鸡》产品简介

提起盘锦特产，大家都知道盘锦大米、河蟹是很有名气的两种产业。但对盘锦而言，盘锦有三宝“大米、河蟹、胡家烧鸡不能少”。

“田庄台胡家烧鸡”始创于清末光绪二十七年（公元1901年）直隶青牛庄八旗界，田庄台烧鸡哪家好，距今已有100多年的历史，系中华民族地道的、的、原滋原味的百年健康美食！田庄台胡家烧鸡品牌即将升级为《佬田台》烧鸡！！！不仅仅是烧鸡，还有更多熏酱美食和传统工艺美食！佬田台烧鸡从活鸡到成品要经过16道工序，并且每道工序都是按照风俗习惯严格把关。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！

田庄台特产-辽宁田庄台烧鸡-佬田台胡家烧鸡(查看)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！