

# 老味烧鸡 盘锦烧鸡 佬田台良心企业

产品名称	老味烧鸡 盘锦烧鸡 佬田台良心企业
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

将香辛料装入纱布袋，随同其他辅料一起放入锅内，把炸好的鸡体按顺序放入锅内排好，锅底放一层铁网可防止鸡体粘锅。然后放汤（老汤占总汤量一半），使鸡体全部浸泡在汤中，上面压上竹排和石块，以防止汤沸时鸡身翻滚。先用旺火煮1~2h，再改用微火焖煮，嫩鸡焖6~8h，老鸡焖8~10h即可。

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，盘锦烧鸡，产品不添加任何防腐剂、添加剂、色素等，白糖上色的烧鸡，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！

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，口感特色，回味无穷，色泽枣红明亮，味道芳香，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。

相对于以前人们在外面吃饭要求价低量多的实惠，烧鸡公鸡，如今，人们对养生、美味、环境、服务等各个方面的要求会更加看重。因此开一家环境轻松、美味干净、服务周到的佬田台烧鸡加盟店是非常不错的项目。

盘锦伊迪清真食品有限公司坐落于美湿都之一红海滩旁，老味烧鸡，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。

老味烧鸡-盘锦烧鸡-佬田台良心企业(查看)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为客户提供“烧鸡,鸡脖,羊蹄”等业务,公司拥有“佬田台”等品牌,专注于其它等行业。 ,在辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯1007102803的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:马经理。