

田庄台烧鸡 辽宁田庄台烧鸡 佬田台客户至上

产品名称	田庄台烧鸡 辽宁田庄台烧鸡 佬田台客户至上
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

烧鸡 编辑烧鸡，又名熏鸡，是一道中华传统风味菜肴。其中部分烹饪方法是将涂过饴糖的鸡油炸，然后用香料制成的卤水煮制而成。成品烧鸡具有肉鲜味美、肥而不腻和烂而不散特点。在烧鸡中，烧鸡为出名，它香味浓郁、酥香软烂、咸淡适口、熟烂离骨、肥而不腻。是用多种名贵中药，辅之陈年老汤制作而成，其成品烧鸡色泽鲜艳、形如元宝、口衔瑞蚨，极具食疗和保健功能。

清真食品百年传承，无防腐剂，以小笨鸡为原料，传承配方，经过16道工序，煮制4个多小时才能出锅呢。香的小编不要不要的！田庄台胡家烧鸡已经入驻沈阳市场，小吃货们可以到沈阳市沈河区奉天街九碗对面的店中购买。扫描鸡脖子上带的卡，可查产品溯源，看整个流程！看见没，田庄台特色美食，人家烧鸡可是有身份滴，位于盘锦市辽河的下游有一座古老的小镇---田庄台镇。

随着经济发展，生活水平提高，越来越多的美食难以满足人们挑剔的味蕾，而烧鸡却以肉嫩味鲜，色香味俱全，虏获了人们的胃。“香”是

烧鸡的首要特色，田庄台烧鸡价格，这主要源于煮鸡的陈汤，陈汤以陈皮、、豆蔻、良姜、丁香、砂仁、和八种材料为佐料，汤越煮越香。

另外，烧鸡制作中采用的所有原料均来源于天然调料，辽宁田庄台烧鸡，没有任何添加剂、防腐剂等，制作健康，更符合现代人们的饮食理念。因此，烧鸡大受欢迎，而且烧鸡老少皆宜，可当下饭菜，也可作为零食，因此市场潜力。很多投资者看准商机，纷纷选择烧鸡加盟。

田庄台烧鸡多少钱-辽宁田庄台烧鸡-佬田台客户至上(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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，伊迪清真一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：马经理。