## 佬田台烧鸡怎么样 盘锦佬田台烧鸡 佬田台胡家烧鸡

产品名称	佬田台烧鸡怎么样 盘锦佬田台烧鸡 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10 07102803
联系电话	18204018555 18204018555

## 产品详情

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,盘锦佬田台烧鸡,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。

香嫩可口,味美醇厚,佬田台烧鸡怎么样,香气宜人。几乎不用吐骨头,老鸡肉质较多,做出来后会很有嚼劲。吃起来回味无穷,厚实弹牙,口感很棒,佬田台烧鸡购买,啃也啃不够。诱人的莫过于农户在野外地里从小放养的、吃着虫子长大的更妙,无药害。熏鸡成品色泽栗红,风味,鲜香肉韧,嚼有余香,既可下酒,又可佐餐,实为宴请宾客之美味、馈赠亲朋之佳品。"鸡"与"吉"同音,逢年过节、招待亲朋自然也就少不了鸡了。

熏鸡之兴,兴于求精。 经年循环老汤,汤比金贵,老汤愈久,汤汁愈鲜愈浓。经年老汤的养护十分考究,文火煲就,火大则汤不清,火小则鲜不足。清汤、凉汤、养汤程序严格有序。个大美观,色泽红润油亮,肉质软烂肥嫩,味道鲜美浓香,自食馈赠,均为佳品。嗟乎,佬田台烧鸡专卖,美哉!一鸡飘香,全域风光;一鸡名扬,百年流芳;一鸡高翔,百业辉扬。

佬田台烧鸡怎么样-盘锦佬田台烧鸡-佬田台胡家烧鸡(查看)由盘锦伊迪清真食品有限公司提供。佬田台烧鸡怎么样-盘锦佬田台烧鸡-佬田台胡家烧鸡(查看)是盘锦伊迪清真食品有限公司今年新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:马经理。