

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。

