

田庄台烧鸡加盟 辽宁田庄台烧鸡 佬田台胡家烧鸡

产品名称	田庄台烧鸡加盟 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10 07102803
联系电话	18204018555 18204018555

产品详情

其实，熏制在中国的北方也很普遍，虽然不如烧。但熏制绝大多数是象征性的，田庄台烧鸡加盟，浅尝辄止，是繁杂的工序中的一道而已，之所以好吃，主要在于选料精良，配料有方，田庄台特产，制作精细。熏鸡的色泽枣红明亮，味道芳香，肉质细嫩，烂而连丝，食者赞不绝口。所有熏鸡原料以本地活鸡为原材料，现宰现熏现晒，肉质鲜美，营养丰富，是过节过年赠送亲朋好友的选择。

整型后的鸡，置于加好调料的老汤中略浸泡，辽宁田庄台烧鸡，然后放在锅中，摆好，加适量鸡骨老汤（鸡身全部没入汤液以下），加入胡椒粉、五香粉、香辣粉、老卤膏（先用水化开）、鲜姜，用慢火煮沸2个小时，半熟时加盐和味精(用盐根据当地口味定)，煮至肉烂而连丝时搭勾出锅。

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，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！

烧鸡是一道中华传统风味菜肴，有着许多年的历史，受到了广大群众的喜爱，它的美味和营养价值成为了它在美食界屹立不倒的重要原因，那么所有的烧鸡都是美味的吗？到底什么样的烧鸡才是好吃的？

买烧鸡时，可以用手轻轻地挑开肉皮，观察鸡肉的颜色，肉皮里面的鸡肉如果呈现的是白色，则可以断定鸡是健康的，颜色发红则说明是病死的鸡，因为病死的鸡没有放血，肉色便会呈现出红色，接下来很简单的一种验证方法就是我们可以用鼻子闻一闻，没有异味的话就可以放心的购买了。

田庄台烧鸡加盟-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。田庄台烧鸡加盟-辽宁田庄台烧鸡-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。