# 日丁猪肚煲鸡汤 配料 猪骨高汤

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 日丁猪肚煲鸡汤 配料 猪骨高汤 |
| 公司名称 | 河源陈记食品有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:日丁<br>净重:454（g）<br>原料与配料:猪骨提取物 |
| 公司地址 | 东源县新城工业开发区 |
| 联系电话 | 0762-8833882 13827840399 |

# 产品详情

品牌：日丁　　净重：454（g）　　原料与配料：猪骨提取物
保质期：18（个月）
猪肚煲鸡，是一道营养美味的养生汤。 将鲜鸡肚内放少量葱姜胡椒粒后塞进猪肚里，然后把猪肚的开口处捆紧或缝合，再以适量烧开后的水放入包着鸡的猪肚，再加入适量的【河源陈记日丁猪骨汤粉】，小火煲3小时，这样，鸡的养分经过猪肚吸收并融入了【日丁猪骨汤粉】的浓郁香味和营养一起溶解在汤中，那清汤中便完美的融合了两种不同的鲜味，所以自然鲜美无比，喝几碗下肚，胃里暖洋洋的，感觉舒服极了。 此汤有补气虚，健脾胃，消积食的功效，胃寒的朋友可多加些胡椒粉。