

松滋祝婆鸡（湖北特产）草鸡

产品名称	松滋祝婆鸡（湖北特产）草鸡
公司名称	松滋市今阳食品有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	品种:草鸡 用途:肉鸡
公司地址	松滋市城东工业园振兴路（鼎峰钢构公司南侧）
联系电话	0716-6269168

产品详情

品种	草鸡	用途	肉鸡
----	----	----	----

“松滋祝婆鸡”的原料采用放山土鸡，肉质细嫩，滋味鲜美，适合多种烹调方法，并富有营养，有滋补养身的作用。鸡肉不但适于热炒、炖汤，而且是比较适合冷食凉拌的肉类。“松滋祝婆鸡”鸡肉蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。百年风味“松滋祝婆鸡”起源于松滋祝姓家族世传，采用清廷内坊精制，已有两百年的历史，曾名噪江南一时。时世沧桑，风骚数代的名肴一度失传，湮灭人尘。祝云飞先生回故里省亲，于祖上旧物发现“松滋祝婆鸡”菜谱，于是荆州才有这道名菜佳肴。此菜选用地方独有食材，通过独特的工艺精心烹制而成，色泽沉厚，香味浓郁，余味悠长，为美食者引为口福之事，吸引众多各国及各界朋友，前来光顾，一时誉为美谈。“松滋祝婆鸡”继承了“百湖之肴”的传统，选料广泛，制作精良，注重刀工火候，讲究配色与造型，擅长蒸、炸、煨、烧、炒等烹调技法，口味讲究鲜、嫩、滑、柔，菜品汁涌茨亮，原汁原味。“松滋祝婆鸡”为祝鸡翁品牌的特色菜肴，通过祝鸡翁放山鸡的原材料与“松滋祝婆鸡”的秘制配方有机搭配，形成了一道独具创新的好菜。