

畅想美食之旅 一定要尝尝巧仙婆麻椒鸡

产品名称	畅想美食之旅 一定要尝尝巧仙婆麻椒鸡
公司名称	武汉市洪山区申记餐饮店
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市洪山区关山街道鲁巷多特综合楼1层13号门面
联系电话	13286837659

产品详情

巧鲜婆麻椒鸡，用两年以上农家地道蛋鸡，配以川府之地和西南高原的花椒麻椒;20多种名贵香辛料;进行长达6个小时的卤制。整个鸡腹里塞满了花椒麻椒；还有两只凤爪深藏其中。凤爪与麻椒香料充分融合，香麻可口，麻中略带香甜，给味蕾带来不一样的味觉冲击。金黄色的鸡皮泛着油光，从肚子中间开撕，爆出里面满满的料，鸡翅、鸡腿、鸡胸肉挨个撕下，与麻椒一起搅拌均匀，光是看着都要流口水了！外皮香脆可口，肉质鲜美劲道，饱满又嫩滑的肉丝纤维吸满汤汁，满口浓郁~咬下一口独特的麻香味，咀嚼过后有鸡肉本身的丝丝回甘，辣中带甜，麻而不燥，唇齿间弥漫着美妙的鲜香。麻椒鸡不起眼的外表，秘诀都藏在肚子里，整个鸡腹里塞满了料，麻椒香料充分融合，香麻可口，麻中略带香甜，川府红麻椒红辣椒，酥酥麻麻的香气直冲大脑！想品尝一道令味蕾陶醉的佳肴吗？麻椒鸡，这道融合了独特麻香与醇厚肉质的特色美食，将是您的味蕾新宠！现在，我们提供专业的麻椒鸡，让您轻松掌握这道美食的烹饪奥秘，开启味觉盛宴！选用散养老母鸡，纯净水吊汤，回归自然，肉质鲜美，口感劲道！长时间炭火焖煮收汁，高汤的鲜香将鸡肉包裹，一口卤味做到冲击味蕾的执念，使得鸡肉入口即让人流连忘返，回味无穷。匠心般的制鸡工艺，从选材到卤制每一步都认真对待，精选川府红麻椒红辣椒，地道的麻、上瘾的辣，根本停不下来的爽。