

鲜500g真空包装德州五香扒鸡（御膳房）

产品名称	鲜500g真空包装德州五香扒鸡（御膳房）
公司名称	德州市德城区新奥林扒鸡食品厂
价格	10.00/个
规格参数	原产地:山东 商品条形码:6931160911117 品牌:一德
公司地址	山东省德州市德城区天衢工业园打靶场北邻*M
联系电话	86 0534 2387892 13853485389

产品详情

原产地	山东	商品条形码	6931160911117
品牌	一德	卫生许可证	SP3714021050006955
产品标准号	QS3714 0401 5088	净重	500（g）
保质期	240（天）	生产厂家	德州市德城区新奥林扒鸡 加工厂
肉类品种	鸡鸭肉制品	制作方式	炸煮
真空包装	是	储藏方法	放置35°以下
绿色食品	是	生产日期	2010年12月
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

背景古城德州，九达天衢京杭大运河贯通州城南北。早在清朝乾隆年间，德州扒鸡就被列为山东贡品送入宫中供帝后及皇族们享用。五十年代，国家副主席宋庆龄从上海返京途中，曾多次在德州停车选购德州扒鸡送给毛泽东主席以示敬意。德州扒鸡因而闻名全国，远销海外，倍受中外人士的青睐，凡品尝者无不拍手称绝，被誉为“天下第一鸡”。

营养功效

德州扒鸡富含多种氨基酸和维生素，是一种高蛋白、低脂肪的美味佳品，具有健脾、开胃、补肾、强心、利肺之功效。用于喜庆寿宴，馈赠亲友，更是上好珍品。[1]

五香脱骨扒鸡

五香脱骨扒鸡，因在最初制作时只添加五味调料而得名。是承传统工艺精髓，选饲养十周左右的童子健鸡作主料，加配十几种名贵调料，经蜜水浇灌，素油烹炸，精工扒制而成。色鲜味美、肉质鲜嫩、五香脱骨、咸淡适中、回汉皆宜，是高蛋白低脂肪性营养食品，经常食用能收到开胃健脾，温中益气，通络提神之功效。配料：各种

储存方法：放置干燥阴凉处

保质期：八个月

五香脱骨扒鸡，因在最初制作时只添加五味调料而得名。是承传统工艺精髓，选饲养十周左右的童子健鸡作主料，加配十几种名贵调料，经蜜水浇灌，素油烹炸，精工扒制而成。色鲜味美、肉质鲜嫩、五香脱骨、咸淡适中、回汉皆宜，是高蛋白低脂肪性营养食品，经常食用能收到开胃健脾，温中益气，通络提神之功效。豆蔻、茯苓、香片、草果、香圆、毕菠、花椒、肉桂、桂皮、小茴香、青皮、白芷、佛手、丁香、大茴香、孜然、紫寇、白寇和三奈。葱姜、蒜、酱油、面酱、盐。

德州市位于黄河下游，山东省的西北部，是山东省的北大门。德州扒鸡是三百年来历代相传的老字号正宗产品，有“香溢州城”之美誉。

德州扒鸡1 德州在历史上就是京杭大运河的重要码头，素有“九达通衢，神京门户”之誉。此处人杰地灵，物产富饶，当地所产的德州扒鸡更是名噪天下。德州市位于黄河下游，山东省的西北部，是山东省的北大门。德州扒鸡是三百年来历代相传的老字号正宗产品，有“香溢州城”之美誉。

德州扒鸡1 德州在历史上就是京杭大运河的重要码头，素有“九达通衢，神京门户”之誉。此处人杰地灵，物产富饶，当地所产的德州扒鸡更是名噪天

1、外观：全鸡完整，造型美观。

2、色泽：全身金黄，黄中透红。

3、肉质：鲜嫩松软，熟烂适度。

4、味道：五香透骨，香而不腻。

5、熟度：热中一抖，骨肉分离。下。

中华第一鸡 1956年6月，在首都北京举行了建国后首次“全国食品展评会”，德州扒鸡被中外美食家、新闻界齐声赞美为“中华第一鸡”，并刊载在《新观察》期刊上。

1981年、1984年、1987年在中华人民共和国商业部举办的“全国肉禽蛋制品评比会”上，连续三届获得优质产品称号。

第25届国际奥林匹克运动会，德州扒鸡被中国体育代表团首选专用食品。中共德州市委、德州市人民政府于1992年12月在北京人民大会堂举行德州扒鸡创产三百周年新闻发布会。全国人大副委员长费孝通同志参加了新闻发布会。同年举办首届德州扒鸡美食节。

1997年4月，德州扒鸡被中国绿色食品发展中心认定为绿色食品。

集团荣获2003——2004年度“全国优秀龙头食品企业”。

2004年，德州扒鸡集团荣获“农业产业化国家重点龙头企业”。

2005年，德州扒鸡集团荣获“国家扶贫龙头企业”。

2005年，德州扒鸡集团被评为“2005中国肉类食品行业50强企业”。2005年，德州扒鸡被中国商业联合会中华老字号工作委员会认定为“中华老字号”，并通过iso9001质量体系认证及haccp安全控制体系认证。

。