巧仙婆麻椒鸡简单易学让你轻松成为烹饪高手

产品名称	巧仙婆麻椒鸡简单易学让你轻松成为烹饪高手
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

如今,外出吃饭不难,但吃上一口地道名菜有点难。地道名菜不仅讲究食材原汁原味 ,也强调"慢工出细活",但在不少餐饮企业追求上菜快、成本低的今天,许多名菜都变得"快餐化" ,食材不足,烹饪不精,味道也大打折扣。 但巧仙婆麻椒鸡与众不同,不单甄选饲养两年以上的农家优 质蛋鸡,还用足料,让这道川菜实现营养与美味双绝。

虽说当下的都市生活节奏快,压力大,让很多人不知不觉也加快了吃饭速度。餐厅、酒店同样如此,以 快来提升翻桌率,以致名菜变了模样和味道,口碑不佳。

相比之下,巧仙婆麻椒鸡讲究食材、口感,注重精细的烹饪过程,从选材到卤制,每一步都认真对待,匠心制作。巧仙婆麻椒鸡除了选用两年以上的"走地鸡",西南高原山地青麻、川府之国红麻和高山红辣椒,配以20余种名贵天然卤料。

经过12小时的精心烹制,高汤的鲜香厚厚包裹鸡肉,金黄色的鸡皮泛着油光,鸡腹里塞满了麻椒香料。 麻中带甜的香料与鲜美多汁的鸡肉巧妙融合,香气酥酥麻麻,口感香脆又带有劲道。

巧仙婆麻椒鸡麻辣鲜香,整鸡入味,却不呛口、不烧心,还保持了老母鸡的醇厚味道,让讲究味道的老饕也挑不出错来。

对于喜爱美味的普通食客来说,巧仙婆麻椒鸡就是"慢工出细活"、地道川菜的代表。就算没有去四川

,也能在餐厅里品尝期待的美味,甚至可以将巧仙婆麻椒鸡作为伴手礼,送给亲朋好友,为热闹的宴会 增色添彩。

下箸之间,浓烈的麻椒香气四处弥散,一如川菜的热烈、火辣,又呈现了巧仙婆麻椒鸡的鲜明特色,色泽油润,鸡肉、红辣椒、花椒……天府之国的物美丰饶与慷慨大气,让人忍不住夸一声:"好吃!"