

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！”