

巧仙婆麻椒鸡营养又美味的味觉体验

产品名称	巧仙婆麻椒鸡营养又美味的味觉体验
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

探亲访友、亲朋聚会、婚礼宴会，怎能没有伴手礼？从传统的红包、糖果到后来的零食礼包、酸奶礼盒，实惠是有了，但档次还远远不够，还不如选择巧仙婆麻椒鸡，美味又有内涵，品质也够上档次。麻椒鸡是四川成都的特产，取鸡脯、鸡背、鸡腿三个部位的肉，加自制椒麻汁拌匀，采用煮、泡、吹、撕等工艺精工制作，吃起来无骨无渣。鸡肉细腻，汤汁浓郁，麻辣鲜香。麻椒鸡也是川菜代表之一，几乎每家川菜都可以吃到麻椒鸡。巧仙婆麻椒鸡之所以被广为推崇，不止是因为其色香味俱全，还因为麻椒鸡甄选的原材料有散养两年以上的鲜活土鸡，配以川府之地和西南高原的花椒麻椒，以及20多种名贵香辛料，进行长达6个小时的卤制。纯净水吊汤，回归自然，肉质鲜美，口感劲道。巧仙婆麻椒鸡的制作与烹饪过程，所呈现的技巧也令人称道。整个鸡腹里塞满了花椒麻椒；还有两只凤爪深藏其中。如此一来，凤爪与麻椒香料巧妙融合，香麻可口，麻中略带香甜，冲击味蕾，直扑心脾。巧仙婆麻椒鸡以传统的手撕方式调配美味，致力与发展和传播科学养生的膳食理念。尤其是椒麻鸡不同于一般的卤制品，采用慢火炖煮而成，不上色不油炸，符合健康科学的膳食理念。这么一款健康美味的特色川菜，一上酒店的餐桌，就凭借从内到外的色香味吸引人们下筷品尝。如果配以精美时尚的包装，巧仙婆麻椒鸡又是一款足以“飞入寻常百姓家”的馈赠佳品。它没有水煮鱼片、夫妻肺片那样尽是汤汤水水，容易泼洒，也不像麻婆豆腐、回锅肉那么过于寻常，它的麻辣鲜香，它的久吃不腻，它满载的营养与能量，都能带给人们长久美妙的感受，再来一杯小酒、一场畅聊，实在舒爽。

巧仙婆麻椒鸡也易于包装与携带，作为伴手礼，确实名至实归。