

巧仙婆麻椒鸡 带你领略川菜的独特韵味

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 巧仙婆麻椒鸡 带你领略川菜的独特韵味 |
| 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

中华美食无数，其中不乏千百年流传的经典名菜，还有一些成为深受欢迎的馈赠佳品。现在，又有一道经典川菜凭借麻辣鲜香、营养健康的特色从居家菜品变成高端礼品，获得了大众喜爱。这就是巧仙婆麻椒鸡，其以真材实料、料理精妙、回味无穷成为人们眼里的“香饽饽”。一道菜肴要从居家菜品变成高端礼品，那么既要亲和近人，又要大气上档次，原材料需精挑细选，烹饪也要精雕细琢，不但要适合男女老少日常食用，还要配得上典雅的餐桌、豪华的包厢、热闹的宴会。换言之，原材料不能太过少见，而烹饪也绝不能如其他家常菜一般先炒后烩，必须色香味俱全。麻椒鸡本是川菜代表之一，因地制宜，选用当地土公鸡或者肉鸡、蛋鸡、麻椒、干红辣椒段等原材料，采用煮、泡、吹、撕等工艺精工制作，取鸡脯、鸡背、鸡腿三个部位的肉，加自制椒麻汁拌匀，吃起来无骨无渣，清香中透出酥酥麻麻之味，口感上佳。巧仙婆麻椒鸡对原材料、配方与烹饪流程进行了富有特色的升级或改变。巧仙婆麻椒鸡选用两年以上的农家优质蛋鸡，配以川府之地和西南高原的花椒麻椒、20多种名贵香辛料，再进行长达6个小时的卤制，令整只母鸡浸透特别的卤香。然后高汤炖煮，整鸡切块，浇上辣油。鸡皮油光金黄，鸡块鲜亮喷香，从肚子中间撕开，就会爆出里面满满的麻椒香料。再撕下洋溢香气的鸡翅、鸡胸肉、鸡腿，与麻椒一起搅拌就可品尝。这款麻椒鸡外皮香脆可口，肉质鲜美劲道，肉丝纤维饱满又嫩滑，吸饱汤汁就会带来满口醇厚浓郁，叫人越吃越过瘾。巧仙婆麻椒鸡色香味俱全，无添加剂，鸡肉营养美味，辣椒激发食欲，香气更是沁人心脾。将如此美食作为礼品馈赠，有里子，也有面子，人人喜爱，欢乐畅享！