

# 三黄鸡土鸡高山散养走地三黄鸡笨鸡草鸡柴鸡月子

产品名称	三黄鸡土鸡高山散养走地三黄鸡笨鸡草鸡柴鸡月子
公司名称	萍乡市聚亿兴贸易有限公司
价格	25.00/斤
规格参数	品牌:秀源 型号:JYX-S01
公司地址	江西省萍乡市芦溪县芦溪镇更田村14组
联系电话	0799-7608881

## 产品详情

三黄鸡：名字由朱元璋钦赐，在国家农业部权威典籍《中国家禽志》一书中排名首位。其肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富，在国内外享有较高的声誉。具有体型小、外貌三黄（羽毛黄，爪黄，喙黄）、生存能力强，产蛋量高，肉质鲜嫩等优良特点，普遍饲养的家鸡品种，因黄羽、黄喙、黄脚得名。

正宗高山散养土鸡（绝不添加饲料）

### 一、散养觅食

天然的馈赠，自然散养，绿色健康 无污染、无激素，零添加，林地放养；

低密度散养保证了鸡有充足的的活动空间，运动量大，肉质紧实，不油腻，口感好；

不喂任何饲料，不喂馊水馊饭，散养觅食，早晚喂两顿，主要以虫草、蔬菜和五谷杂粮，石子，麦麸，豆粕一起打碎喂养；

挖坑晒日光浴，约战打架单挑，充满野性

## 二、山清水秀，营养丰富

原生态环环境，地点都在大山里，环境优美，山清水秀，空气清新，无公害天然环境；

## 三、纯正的味道

优质无污染环境放养，肉质清香鲜嫩美味，营养丰富；山区散养土鸡，皮下脂肪少；

## 四、推荐味道：亲友馈赠，儿童，生长发育期的青少年，孕妇，老人等

### 【经典吃法】

#### 清炖土鸡

将土鸡洗净，冷水入锅煮开后轻轻撇去水面浮沫；加入适量生姜、胡椒粒，文火慢炖2小时后加入枸杞再

炖1小时，关火时根据个人口味

加入盐和葱花。

3小时文火慢炖，土鸡的营养随着时间的推移深入汤中，每一口都是满满的关爱与幸福。

## 豆酱焗鸡

又名豆酱鸡，是广东潮州地区的一道传统名菜。香浓的鸡肉味道搭配浓郁的豆酱香，丝丝入味，口口甘香，将鸡肉的香味体现得淋漓尽致

致。

1、将土鸡洗净晾干，切去鸡爪、鸡咀、食道和肛门口，用刀敲断颈椎。把白猪肉用刀片薄，豆酱滗出汁后，用刀将豆酱渣压烂，

再放入豆酱汁中待用。

2、将味精、砂糖、绍酒和豆酱搅匀，涂匀鸡身内外，约腌15分钟，把姜、葱、芫荽头放进鸡腹内。

3、将高压锅

洗净擦干，把白肉片铺上，鸡放在白肉上面，将腌鸡的些许汤汁加入，加盖置炉上用旺火烧开后，改用小焗约10分钟熄火，取出，将

鸡肉切块盛盘，淋上原汁，配上芫荽伴盘即成。

## 参鸡汤

参鸡汤是肉类食品和滋补类食品完美结合。鸡汤不仅不油腻，而且清爽鲜美，带有一股药香。

鸡肉炖得极烂，筷子一夹之下骨肉分离，肉香中还有带米香。和药香。鸡肚里面填着满满的糯米，汲取鸡汤精华的糯米比嫩鸡肉更美味

。同时鸡肚里面还有大枣、板栗、高丽参等配料营养丰富。

鸡汤底料：人参、金虫草、桂圆、红枣、薏仁、莲子、百合。