

熟食店 康平熟食 伊迪清真【口碑熟食】

产品名称	熟食店 康平熟食 伊迪清真【口碑熟食】
公司名称	盘锦伊迪清真食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯1007102803
联系电话	18204018555 18204018555

产品详情

虽然如今是一个属于快餐的时代，但是作为传统美食的佬田台烧鸡批发品牌在制造上却没有丝毫的模糊，不论是在配料上还是在配料还是火候的掌握上，熟食哪家好吃，佬田台烧鸡的做法可是容不得半点的差池。

百年基业的延续，需求御味祥人一直秉持企业文明底蕴的传承，感性面对过来、热情瞻望将来，发掘劣势、培育劣势、开展劣势，熟食店，努力于弘扬中华民族美食文明，使老品牌企业历久弥新。合着全球经济一体化的高速节拍，御味祥依托产、学、研一体化，完成了对传统烧鸡的重新挖掘和片面提升，正在逐渐朝着商品的精密化、专业化进军。

每天油炸结束后必须将油炸用油彻底滤到不锈钢桶内，除去残渣，保持澄清。不管是过程中，还是在上色和油炸过程中，作为烧鸡加盟商都要严格按照标准的生产工艺进行，生产车间要保证安全卫生，同时原料和操作要标准，这样才能够生产出放心优质的产品。烧鸡专业从事烧鸡零售、烧鸡加盟，专业化的生产设备和车间，为客户提供优质放心的产品。

将鸡宰杀好，康平熟食，血放净，趁鸡身尚温时，放入60~70 度的热水内烫5分钟左右，再将毛褪尽，这可使光鸡洁净白亮，色形美观。

然后斩去鸡爪，并在鸡颈上方用刀开一个小口，熟食加盟代理，使食管气管露出，又在臀部和两腿之间各切开7~8厘米的长口，割断食管、气管、掏出内脏，切下肛门，用清水洗净余血和污物。将洗好的

鸡放在案板上，腹部向上，用刀将肋骨和脊椎中间处切断，并用手按折。

熟食店-康平熟食-伊迪清真【口碑熟食】(查看)由盘锦伊迪清真食品有限公司提供。“烧鸡,鸡脖,羊蹄”就选盘锦伊迪清真食品有限公司(www.lttsj.cn)，公司位于：辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯1007102803，多年来，伊迪清真坚持为客户提供好的服务，联系人：马经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。伊迪清真期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(www.lnshaoji.com)还是从事沈阳熏羊蹄，吉林五香酱羊蹄，盘锦清真熏羊蹄的厂家，欢迎来电咨询。