

瓦香鸡生产厂家 山东厨小乐 泰州瓦香鸡

产品名称	瓦香鸡生产厂家 山东厨小乐 泰州瓦香鸡
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

瓦香鸡是云南纳西族人到重特大传统节日和喜气主题活动时的传统式接待客人食品类，采用山上、古寨、部族放养的土鸡苗、芦花鸡，屠宰放进本地制作的瓦锅里，用含有香味的杉木、松木、香草等木料为燃料，佐以山里人祖上承传出来的纯植物调味品开展烹调，设计风格与众不同，烹法历史悠久而朴实，食之满味然，是典型性的绿色有机食品。瓦香鸡将云南纳西族瓦香鸡经当代加工工艺多方面提炼出，吸其精华，让您在品味美味可口的另外，也无失自然界的气场。

里面还可加各种配菜.不仅如此，还有瓦香系列其他菜品可以做，排骨，菜花，鱿鱼，大虾都可以做。

瓦香鸡制作不用高压锅，操作更方便；所用酱料更少，成本进一步降低；口味独特，以麻辣口味为主；菜品齐全，荤素搭配，解决菜品单一问题。而且风格独特，烹法古老而淳朴，食之满齿留香，是典型的原生态绿色食品。是快餐店铺的选择。

瓦香鸡酱料批发，瓦香鸡米饭酱料厂家，瓦香鸡酱料生产批发厂家，瓦香鸡加盟，瓦香鸡酱料配方技术，泰州瓦香鸡，瓦香鸡调料批发，瓦香鸡调料厂家，巴西烤五花肉酱料，巴西烤五花肉酱料厂家，巴西烤五花肉加盟，巴西烤五花肉调料配方批发，巴西烤五花肉酱料生产批发，巴西烤五花肉调料公司，巴西烤五花肉酱料代工

瓦香鸡，瓦香鸡厂家，块状鸡肉，外表烧烤味，内肉香嫩，个人口感的原因吃到一半的时候觉得咸，分量还可以。有免费的小菜赠送，用类似砂锅的盆盛着，瓦香鸡生产厂家，吃的时候要注意，别不看就往嘴里送，因为盆里有放雨花石，据说是起到保温，保健作用的，吃完鸡肉后可以加汤，加蔬菜(免费的)，最后成火锅啦

瓦香鸡生产厂家-山东厨小乐(在线咨询)-泰州瓦香鸡由山东厨小乐调味食品有限公司提供。“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”就选山东厨小乐调味食品有限公司(www.chuxiaole.com)，公司位于：山东省东

营市广饶县花官镇工业园区，多年来，山东厨小乐坚持为客户提供好的服务，联系人：经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东厨小乐期待成为您的长期合作伙伴！