

烧鸡 伊迪清真【胡家烧鸡】 烧鸡的做法有什么

产品名称	烧鸡 伊迪清真【胡家烧鸡】 烧鸡的做法有什么
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

鸡肉虽然营养美味，但是在使用过程中，道口烧鸡零售商提醒大家注意以下几点。

1.鸡屁股是淋巴较为集中的地方，也是储存病菌，应弃掉不要。

2.鸡的肉质内含有谷氨酸钠，可以说是“自带味精”。烹调鲜鸡时只需放油、精盐、葱、姜、酱油等，烧鸡的做法有什么，味道就很鲜美。如果再放入花椒、大料等厚味的调料，反而会把鸡的鲜味驱走或掩盖。但买回的冻光鸡由于没有开膛，正宗胡泉烧鸡，常有一股恶味儿，做时可以适当放些花椒、大料，烧鸡，有助于驱除恶味儿。

哪些人适合肉

1、孕妇。在中国，孕妇一般有大量肉的习惯。可以补充很多身体所需要的营养。但孕妇肉也是有讲究的。一般如果2周后，很少的话，尽量不要吃母鸡，因为母鸡中含有比较多的雌激素，会减少的分泌。

2、老人、小孩，沟帮子烧鸡，体质虚弱的人更适合多。

盘锦伊迪清真食品有限公司坐落于美湿都之一红海滩旁，公司占地面积4000多平方米，拥有员工近百人，属一家传统工艺古法熏烤产销一体化的清真食品厂。

鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，由于其味较淡，因此可适用于各种料理中。鸡肉不但适于热炒、炖汤，而且是比较适合冷食凉拌的肉类。鸡肉的蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质更高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。

鸡肉蛋白质含量较高，且易被人体吸收入利用，有增强体力，强壮身体的作用。此外，鸡肉还含有脂肪、钙、磷、铁、镁、钾、钠、维生素A、B1、B2、C、E和烟酸等成分。

烧鸡-伊迪清真【胡家烧鸡】-烧鸡的做法有什么由盘锦伊迪清真食品有限公司提供。盘锦伊迪清真食品有限公司（www.ltsj.cn）是从事“烧鸡,鸡脖,羊蹄”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：马经理。